



# Universidad de Cuenca

**Facultad de Ciencias de la Hospitalidad**

**Carrera de Gastronomía**

***Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor***

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en  
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas  
Modalidad: proyecto de intervención

**Autores:**

Sandra Noemí Hidalgo Lazo  
C.I.: 0103444618

Juan Pablo Vélez Molina  
C.I.: 0302097555

**Directora:**

Mgs. Marlene del Cisne Jaramillo Granda  
C.I.: 0101304129

**Cuenca – Ecuador**

**04/04/2019**



## Resumen

La pasta alimenticia, un producto a base de harina, huevos y agua, es un plato muy apetecido en todo el mundo. Aunque hay muchas teorías que describen su origen, el país que dio a conocer este delicioso plato, fue Italia. Éste, consumido de manera moderada, es muy beneficioso para la salud ya que posee los nutrientes necesarios para una buena alimentación.

En este proyecto de intervención, el objetivo es cambiar la manera tradicional de presentar las pastas, saborizándolas con especias dulces tales como canela, anís, pimienta dulce, hinojo, clavo de olor y azafrán. Apoyados en una breve investigación teórica sobre estos ingredientes, se proponen las fichas técnicas de las masas y los platos, como presentación final. En este caso la adición de las especias dulces molidas, generan otra visión de las preparaciones, de manera visual, gustativa y olfativa.

**Palabras clave:** Pasta. Canela. Anís. Pimienta dulce. Hinojo. Clavo de olor. Azafrán.



## **Abstract**

Pasta is a product based on flour, eggs and water and, with the addition of a sauce, is a very popular dish around the world. Although there are many theories that describe its origin, it was in Italy where this delicious preparation became famous. This product is very beneficial for health since it has the necessary nutrients for a good diet.

In this intervention project, the objective is to change the traditional way of presenting the pasta by flavoring it with sweet spices such as cinnamon, anise, allspice, fennel, cloves and saffron. This work is supported by a bibliographical, field and practical-experimental research with these ingredients, and the technical specifications of each type of dough and the dishes are proposed as a final presentation. In this case, the addition of ground sweet spices generates another view of the preparation in a visual, gustatory and olfactory manner.

**Keywords:** Pasta. Cinnamon. Anise. Allspice. Fennel. Cloves. Saffron.



## INDICE

Resumen .....	2
Abstract.....	3
CLÁUSULA DE DERECHO DE AUTOR.....	9
CLÁUSULA DE PROPIEDAD INTELECTUAL.....	10
DEDICATORIA .....	12
AGRADECIMIENTO .....	14
Introducción .....	16
Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor .....	17
CAPÍTULO I: LA PASTA.....	17
1.1. Antecedentes .....	17
1.2 Definición de pasta .....	18
1.3 Ingredientes .....	22
1.3.1 Harina .....	22
1.3.2 Agua .....	24
1.3.2.1 Tipos de agua .....	24
1.3.3 Huevos.....	26
1.3.4 Aceite .....	27
1.4 Técnicas de elaboración de la pasta.....	28
1.5 Valor nutricional de la pasta.....	29
1.6 Usos generales de la pasta.....	31
1.6.1 Uso de las pastas en sopas o caldos.....	31
1.6.1.1 Sopa.....	31
1.6.2. Uso de la pasta con rellenos.....	32
1.6.3 Uso de la pasta en postres: .....	33
1.6.4 Uso de la pasta en rollos.....	34
1.6.5 Uso de la pasta al horno .....	34
1.6.6 Uso de la pasta frita .....	35



CAPÍTULO II: CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ORGANOLÉPTICAS DE LAS ESPECIAS DULCES PARA LA ELABORACIÓN DE LA PASTA.....	36
2.1. El anís .....	36
2.1.1 Propiedades generales del anís (anís de castilla).....	36
2.1.2 Propiedades nutricionales del anís .....	38
2.1.3 Aplicaciones gastronómicas.....	39
2.2. La canela .....	40
2.2.1 Propiedades generales de la canela.....	40
2.2.2 Propiedades nutricionales de la Canela.....	41
2.2.3 Aplicaciones gastronómicas.....	42
2.3 El hinojo .....	43
2.3.1 Propiedades generales del hinojo .....	43
2.3.2 Propiedades nutricionales del hinojo .....	44
2.3.3 Aplicaciones gastronómicas.....	45
2.4 El clavo de olor .....	46
2.4.1 Propiedades generales .....	46
2.4.2 Propiedades nutricionales del clavo de olor.....	47
2.4.3 Aplicaciones gastronómicas.....	48
2.5 El azafrán.....	49
2.5.1 Propiedades generales .....	49
2.5.2 Propiedades nutricionales del azafrán .....	50
2.5.3 Aplicaciones gastronómicas.....	51
2.6 La pimienta dulce.....	52
2.6.1 Propiedades generales .....	52
2.6.2 Propiedades nutricionales de la pimienta dulce .....	53
2.6.3 Aplicaciones gastronómicas.....	54
CAPÍTULO III: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTAS AROMATIZADAS .....	55
3.1 Mezclado.....	55
3.2 Amasado.....	56
3.3 Laminado .....	56
3.4 Moldeado .....	57



3.5 Secado.....	57
3.6 Elaboración de fichas estándar de pastas saborizadas .....	58
3.6.1 Pasta Saborizada con Canela.....	58
3.6.2 Pasta Saborizada con Anís.....	60
3.6.3 Pasta Saborizada con Clavo de Olor .....	62
3.6.4 Pasta Saborizada con Hinojo.....	64
3.6.5 Pasta Saborizada con Pimienta Dulce.....	66
3.6.6 Pasta Saborizada con Azafrán.....	68
CAPÍTULO IV: APLICACIÓN DE LA PASTA EN COCINA DE AUTOR: FICHAS TÉCNICAS.....	70
4.1 Spaghetti de anís estrellado y nuez moscada con cerdo grillado en salsa de vino .....	70
4.2 Fettuccini de pimienta dulce con salsa de trucha.....	72
4.3 Lasagna de azafrán .....	74
4.4 Rollos de pasta de anís español .....	76
4.5 Cappelletti de canela en salsa de tocino.....	78
4.6 Raviolón de azafrán con áspic frutal .....	80
4.7 Gnoccis de clavo de olor en salsa de queso.....	82
4.8 Parpardelle de canela con chocolate en salsa de queso ahumado y salami .....	84
4.9 Agnolotti de hinojo con salmón salsa de champagne .....	86
4.10 Raviolos de pimienta dulce rellenos de higo y queso con salsa de caña..	88
4.11 Postre de mil hojas con pasta de canela .....	90
4.12 Raviolis de anís gratinados con tres quesos.....	92
4.13 Fettuccini de azafrán en salsa de mariscos .....	94
4.14 Raviolón de clavo de olor y chocolate en salsa de frutos rojos.....	96
4.15 Mezzaluna de canela fritos en salsa de seco de chivo .....	98
4.16 Tiramisú en pasta de canela.....	100
4.17 Parpardelle de hinojo al olio con pollo al pimentón .....	102
4.18 Canelón de clavo de olor relleno de pollo en salsa roja y tomate deshidratado .....	104
4.19 Mezzaluna de pimienta dulce en salsa de vegetales .....	106



4.20 Pappardelle de azafrán mar y tierra .....	108
CONCLUSIONES .....	115
RECOMENDACIONES .....	116
BIBLIOGRAFÍA .....	117
ANEXO 1: HOJA DE EVALUACIÓN .....	122
ANEXO 2: DISEÑO APROBADO .....	123

### Índice de tablas

Tabla 1. Requisitos para las Pastas Alimenticias .....	21
Tabla 2. Sustancias de fortificación .....	23
Tabla 3: Características físicas, sustancias inorgánicas y radiactivas .....	25
Tabla 4. Clasificación de los huevos frescos de gallina por su masa (peso) unitario, masa por docena y por 30 unidades en gramos .....	27
TABLA 5: Valores nutricionales por cada 100 gramos de producto en varios tipos de pasta .....	30
Tabla 6: Propiedades organolépticas del anís .....	37
Tabla 7: Propiedades nutricionales del anís por cada 100 gramos .....	38
Tabla 8: Propiedades organolépticas de la canela .....	41
Tabla 9: Propiedades nutricionales de la canela .....	41
Tabla 10: Propiedades organolépticas del hinojo .....	44
Tabla 11: Propiedades nutricionales del hinojo por cada 100 gramos .....	45
Tabla 12: Propiedades organolépticas del clavo de olor .....	47
Tabla 13: Propiedades nutricionales del clavo de olor .....	47
Composición nutricional por 100 gramos.....	47
Tabla 14: Propiedades organolépticas del azafrán.....	50
Tabla 15: Propiedades nutricionales del azafrán por cada 100 gramos .....	50
Tabla 16: Propiedades organolépticas de la pimienta dulce.....	53
Tabla 17: Composición nutricional por 100 gramos.....	53



### Índice de imágenes

Imagen 1. Anís .....	36
Imagen 2: Canela .....	40
Imagen 3: Hinojo .....	43
Imagen 4: Clavo de olor .....	46
Imagen 5: Azafrán .....	49
Imagen 6: Pimienta dulce .....	52
Imagen 7: mezclado .....	55
Imagen 8: Laminado.....	56
Imagen 9: Moldeado de pasta .....	57

### Índice de gráficos

Gráfico 1: Lasagna de azafrán .....	110
Gráfico 2: Mezzaluna de canela con salsa de seco de chivo .....	111
Gráfico 3: Fettuccini de pimienta dulce en salsa de trucha .....	111
Gráfico 4: Parpardelle de hinojo al olio con pollo al pimentón.....	112
Gráfico 5: Rollo frito de pasta de anís .....	112
Gráfico 6: Milhojas de pasta de canela .....	112
Gráfico 7: Raviolis de clavo de olor rellenos con higo y queso con salsa de caña .....	113





Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio  
Institucional

---

Sandra Noemí Hidalgo Lazo en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 29 de enero de 2019

Sandra Noemí Hidalgo Lazo

C.I: 0103444618



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio  
Institucional

---

Juan Pablo Vélez Molina en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 29 de enero de 2019

---

Juan Pablo Vélez Molina

C.I: 0302097555



### Cláusula de Propiedad Intelectual

Sandra Noemí Hidalgo Lazo, autora del trabajo de titulación "Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 29 de enero de 2019

Sandra Noemí Hidalgo Lazo

C.I: 0103444618



### Cláusula de Propiedad Intelectual

Juan Pablo Vélez Molina, autor del trabajo de titulación "Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 29 de enero de 2019

Juan Pablo Vélez Molina

C.I: 0302097555

go



## **DEDICATORIA**

A mi Madre que su apoyo fue incondicional para desarrollarme como profesional.

A mis tíos, hermano y primo que me ayudaron con lo que he necesitado, por el gran apoyo brindado durante los años más difíciles y más felices de mi vida, en los cuales he logrado terminar mi carrera profesional, muchas gracias.

Juan Pablo Vélez



## AGRADECIMIENTO

En primer lugar quiero agradecer a mi Padre Celestial por ser mi guía y mi fortaleza para cerrar otra etapa más en mi vida.

A mi esposo Pablo, por haberme acompañado en todo este trayecto y ser mi pilar, mi guía, y mi apoyo cuando ya me daba por vencida.

A mis hijas Camila y Lolita quienes soportaron las constantes ausencias de su madre.

A mi querida madre, que aunque ya no la tenga conmigo, sé que desde donde esté, siempre ha sido mi luz.

A mis hermanas Eva y Flor quienes siempre estaban cuando más las necesitaba, dándome fuerzas para continuar.

A mi tía Loli, quien con sus consejos, ánimos y sorpresas a pesar de la distancia siempre estuvo presente.

A la Universidad de Cuenca por abrirme las puertas y darme la oportunidad de estudiar una segunda carrera.

Un agradecimiento muy especial a la Magister Marlene Jaramillo por brindarnos su tiempo, su paciencia y apoyarnos con su conocimiento para que se desarrolle este proyecto.

A mi amigo y compañero de este proyecto, Juan Pablo, con quien pude hacer realidad el desarrollo del mismo y así ver cumplido otro sueño.

Sandra Hidalgo



## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios por ser la luz que me guio y me acogió con sus bendiciones.

Igual manera a la Universidad de Cuenca y a los docentes que me infundieron sus conocimientos para poder desarrollarme como profesional.

A la Master Marlene Jaramillo quien además de ser mi tutora, es amiga y maestra quien me brindó su apoyo incondicional en mis estudios y en la culminación de la misma.

A todos mis familiares y amigos que hicieron posible el desarrollo de este trabajo.

Juan Pablo Vélez



## Introducción

La pasta italiana es uno de los productos elaborados más populares en el mundo de la gastronomía y cuyos ingredientes básicos para preparar de manera artesanal son la harina y los huevos, a los cuales se puede adicionar agua, sal y aceite. A esta masa se le puede dar diferentes formas tales como el espagueti, el tagliatelle y un sinnúmero de formas, de igual manera se pueden elaborar pastas rellenas con vegetales o carnes, a las cuales se les acompaña de una salsa y queso parmesano rallado.

En este proyecto se plantea la aplicación de técnicas de elaboración de pastas con la adición de especias dulces como el anís, la canela, el hinojo, el clavo de olor, la pimienta dulce y el azafrán dentro de las masas, para de este modo presentar sabores diferentes del producto, obteniendo de esta manera platos innovadores.

Para el desarrollo de este proyecto, se ha dividido en cuatro capítulos expuestos de la siguiente manera:

En el primer capítulo se presentan las características generales de la pasta, de donde proviene, los ingredientes que lo conforman, los valores nutricionales de cada uno de los ingredientes, además de los usos culinarios y las formas de preparar este producto.

En el capítulo dos se realiza la investigación de las especias dulces que se van a utilizar en la preparación de la pasta saborizada, las propiedades organolépticas y nutricionales, y los beneficios que brindan cada uno de ellos a la salud de las personas.

El capítulo tres presenta las técnicas que se utilizan para la preparación de las pastas alimenticias artesanales, explicando paso a paso el proceso de elaboración. Además se elaboran las fichas técnicas de cada una de las masas saborizadas.

En el capítulo cuatro se desarrolla la propuesta de veinte recetas de autor con las pastas saborizadas y la elaboración de las respectivas fichas.





## **Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor**

### **CAPÍTULO I: LA PASTA**

#### **1.1. Antecedentes**

En la academia culinaria existe mucha controversia en cuanto al origen, introducción y reconocimiento de la pasta como parte de la cocina italiana. Existen diferentes autores que citan algunos momentos en la historia en los cuales la pasta empezó a producirse en Europa.

El Manual de Elaboración de pastas alimenticias presenta el origen de la pasta de acuerdo a la historia egipcia, en donde cita que los egipcios fueron los primeros en elaborar la pasta, pues, según el autor, molían el trigo para hacer harina, y luego crearon la masa para producir pan (Sandoval, 2010).

En el libro “Pasta es Salud” los autores dan una teoría más acertada en la que sostienen que varios pueblos de Italia tuvieron la idea de mezclar la harina de trigo para crear la pasta (Cardinale, Antonello et al., 2005).

Mientras que David Ramírez plantea que Italia, que debido a su ubicación geográfica, fue un puerto comercial muy utilizado en la Edad Media, por tal ventaja, Marco Polo creó vínculos comerciales entre Italia y China. De esta manera, barcos con cargamentos desde Asia, Persia, Siria y Turquía llegaban a Italia convirtiendo a Venecia en el corazón del intercambio de especias. Es así que la introducción de la pasta en Europa se le atribuye a Marco Polo, y el origen de la misma se concentra en China. (Ramírez, 2016)

Luego de la introducción de la pasta en Europa, se habla de la manera en la que era consumida a través del tiempo. Se dice que la pasta se cocinaba en su mayoría con leche o caldo y se servía con azúcar, queso, mantequilla y especias dulzonas. En el siglo XVIII se comenzó a ordenar la forma de servir los platos, separando los platos dulces de los salados. A partir de este siglo se empezó a servir la pasta más o menos como lo hacemos ahora, con salsas basadas en tomates, carne y verduras. (Cardinale, Antonello et al., 2005).



El consumo de pasta aumentó considerablemente cuando el tomate en Europa fue introducido. El espagueti se volvió popular y se convirtió en sinónimo de los italianos. La primera receta en la que se usó la pasta junto con los tomates, data de 1939, atribuyéndose a Ippolito Cavalcanti, duque de Buonvicino, en el sur de Italia. (Phaidon, 2004)

Sea cual fuera el origen de la pasta, o quienes fueron sus creadores, tal vez los egipcios, griegos, chinos, o italianos, hoy en día se ha convertido en uno de los alimentos más conocidos a nivel mundial, y por qué no decirlo, la pasta en combinación con una simple salsa es indiscutiblemente una delicia para el paladar. No se puede negar que la popularización de la pasta se originó en Italia, por ello, si hablamos de este plato, enseguida pensamos en Italia.

## 1.2 Definición de pasta

La Real Academia de la lengua Española define a la pasta como un conjunto de las distintas variedades de alimentos elaborados con pasta, tales como los fideos, tallarines, macarrones, etc. (Real Academia Española, 2014)

José Luis Armendáriz incorpora a este planteamiento, el ejercicio de las aplicaciones en donde “se emplean como guarnición de sopas y como plato, acompañados de salsas (spaghetti, tallarines, cintas)” (Armendáriz, 2008). En la Colección clásica de Comida Italiana se considera a la pasta “Ya sea carbonara, Alfredo, al *pesto* o primavera, la quinta esencia de la comida italiana en cualquier cocina” (Publications International, Ltd., 2006). Gómez de Silva describe el término “pasta” como una masa hecha de harina de trigo o sémola o harina de papas o nueces, o una mezcla de éstos, con agua, comúnmente secados, como en espagueti, macarrones, *fetuccine* (que es la palabra que se usa en la zona de Roma para lo que en otras parte de Italia llaman *tagliatelle*), canelones, vermicelli fideos, o en forma de pasta fresca, como en los raviolis. (Gómez de Silva, 2010)



Gómez de Silva caracteriza a la pasta de mejor calidad aquella que procede de “la sémola de trigo duro” (Gómez de Silva, 2010), al tiempo que hay dos tipos de pasta, una para “caldo o *pasta in inbrodo* y otra que se prepara con una salsa sin caldo (en italiano *pasta asciutta*)” (Gómez de Silva, 2010). Describe que la pasta puede ser horneada, hervida, salteada o servida en crema. En el detalle que hace el autor sobre la forma de la pasta escribe “algunas formas de pasta incluyen: cabello de ángel, canelones, cappelletti, espagueti, fideos, fusilli, lasagna, linguine, macarrones, pastina, perciatelli, ravioli, spaghetтини, tagliatelli, tallarines, tortellini, vermicelli”. Para Vivancos Sámpér, la pasta tiene orígenes en la cultura china que luego pasó a Italia llevada por los navegantes persas y árabes en donde logró su popularización. (Diccionario de Gastronomía, 2003, pág. 406). En torno a la forma de la pasta “son casi infinitas entre muchas se tiene:

*Agnolotti, bucatini, matagliati, zite, penne, macarrón, conchiglie, pizzoccheri, orecchiette, gnochette, rigatoni, datilini, ruedas, fusili, farfalle, pappardelle, pansoti, taglioni, bigoli, garganelli, strascicati, corzetti, mostaccioli, maniche, bomboloti, lumache, abissini, gomiti, chifferi, pisselini, puntette, risone, stellini, anellini, quadrucci, margaritas, sevillanas, bavette, faresine, fedelini, passero, riscossa, triangoli, crespolini, fagottini, tubitos, penoni, fusillini, tagliardi, lengua, anellini, risoni, estrella, fideo, manicotti, piñones, etc.* (Gómez de Silva, 2010).

Esta distinción en la forma o formato gastronómico de la pasta, de manera similar se describe en *Like Grandma Used To Make. A treasure of Fondly Remembered Dishes, Reader's Digest*, platos como: *Baked Spinach Gnocchi, Greek Pastitsio, Rose's Lasagna, Three Cheese Fettuccine*, entre otros. En el texto *Toda la Gastronomía de la A a la Z*, se plantea que existen, como parte de la definición, cuatro tipos de pastas: pasta seca, pasta fresca, pasta seca al huevo y pasta fresca al huevo, cada una con sus propias características, además propone formas de pasta como: canelones, pasta en láminas, pasta de alforfón (*pizzocchetti*), pastas largas y finas (*bavettini, linguini, vermicelli, bucatini, espaguetis, tallarines*), pasta rellena (*raviolis, agnolotti,*



*tortellini, capelletti, ), pastas para sopas, pastas con forma de tubo (rigatoni, tubetti, candeles, maccaronelli, ziti y zitoni), pasta con formas (fusilli, conchiglie, rotelle, orecchiette, farfalle, casarecce y ditali), pastas de colores y, pasta en lazos (fettucine, parpadelli).*

En los conceptos precedentes se puede asumir la propuesta conceptual de “pasta”: masa de harina combinada con determinados productos líquidos que permite la mezcla y posterior manipulación y trabajo por parte del chef para cocer u hornear según el plato que se desee obtener, en este caso es de nuestro interés demostrar cómo se combinaban los elementos para lograr la pasta original. Colocamos el verbo “combinar” en pasado porque es la manera de demostrar la preparación de la pasta desde antaño.

Dentro de las normas INEN, la pasta alimenticia o fideo es un producto catalogado bajo la Norma NTE INEN 1375, previamente aprobado en el Registro Oficial, Órgano del Gobierno del Ecuador, número 183, del jueves, 13 de febrero de 2014. (INEN, 2014).

Con respecto a los requisitos específicos la pasta alimenticia debe cumplir con la siguiente normativa técnica:

**Tabla 1. Requisitos para las Pastas Alimenticias**

<b>Requisito</b>	<b>Min.</b>	<b>Max</b>	<b>Método de ensayo</b>
Humedad, pastas frescas, %	---	28,0	NTE INEN 518
Humedad, pastas secas, %	---	14,0	NTE INEN 518
Cenizas, sobre sustancias seca %			NTE INEN 518
100% sémola de trigo durum	1,00	1,20	
100% sémola de trigo	---	0,55	
Mezcla con mínimo 50% de sémola de trigo	---	0,90	
100% harina de trigo	---	0,85	
Al huevo	---	1,20	
Con vegetales	---	1,50	
Con harina integral de trigo	---	2,00	
Con gluten, soya y otras fuentes proteicas	---	1,10	
Rellena	---	2,60	
Proteína, sobre una sustancia seca,%			NTE INEN 519
100% sémola de trigo durum	12,0	---	
100% sémola de trigo	10,5	---	
Mezcla con mínimo 50% de sémola de trigo	10,7	---	
100% harina de trigo	10,5	---	
Al huevo	12,5	---	
Con vegetales	10,0	---	
Con harina integral de trigo	10,5	---	
Con gluten, soya y otras fuentes proteicas	18,0	---	
Rellena	12,0	---	
Acidez, como ácido láctico, %	---	0,45	NTE INEN 521
Colesterol, sobre sustancia seca, mg/kg solamente para pasta con huevo	350	---	

Fuente: (INEN, 2000)

Luego de revisar definiciones sobre la pasta, indicaremos que ésta es la combinación de algunos elementos tales como harina, agua y otros productos enriquecedores de sabor, los cuales pasan por el proceso de mezclado y amasado para obtener una masa a la cual se da forma y finalmente se combina con diferentes salsas. Para que la pasta alimenticia sea apta para el consumo humano es necesario que pase por una serie de controles y pruebas que se realizan en los organismos ecuatorianos pertinentes.



### 1.3 Ingredientes

Los principales ingredientes de la pasta alimenticia son la harina y el agua, a los cuales se puede también agregar otros productos tales como huevos y aceite. A continuación se desarrolla cada uno de los componentes antes citados.

#### 1.3.1 Harina

Para estudiar este insumo de la gastronomía, es necesario empezar por la designación y significación lingüística del término. Proviene del latín *farina* que es el resultado de la molienda del trigo o de otras semillas. (Real Academia Española, 2014)

Ginés Vivancos Sámper en el Diccionario de Gastronomía define a la harina como el *“resultado pulverulento de la molturación de los granos de los cereales con o sin su cascarilla o salvado. Compuesta básicamente de almidón, celulosa, albúmina y gluten”*.

Además de estas designaciones de la harina, hay otras como: fosfatada, graham o de trigo entero, integral, lacteada y para pastel.

En el Ecuador la harina industrializada debe cumplir con una serie de requisitos para el consumo humano. En el Registro Oficial, Órgano del Gobierno del Ecuador, el día jueves, 15 de enero del 2015, se promulgó en el número 417. La norma 14497 NTE INEN 616 sobre los requisitos para la harina de trigo. “Esta norma se aplica a la harina de trigo fortificada o enriquecida que se destina al consumo directo y al uso industrial, principalmente para la elaboración de pan, pastas, fideos y galletas” (INEN, 2006).

**Tabla 2. Sustancias de fortificación**

Sustancias	Unidad	Requisito Mínimo
Hierro reducido o micronizado	mg/kg	55,0
Tiamina (vitamina B1)	Mg/kg	4,0
Riboflavina (vitamina B2)	Mg/kg	7,0
Ácido fólico	Mg/kg	0,6
Niacina	Mg/kg	40

Fuente: (INEN, 2006)

A modo de conclusión sobre el breve estudio de la harina, es pertinente manifestar que es un ingrediente vital en la producción de la pasta, por tanto su relato referencia no solo a las significaciones sociales sino que también tiene que pasar por una serie de filtros de verificación en cada país, en el caso de Ecuador es el INEN, el organismo que se encarga de realizar todos los controles de calidad del producto. Por tanto, en este apartado hemos dado cuenta de las distintas maneras de elaborar definiciones por varios autores, al tiempo que se plantea un análisis de los documentos en donde es tan los resultados de las pruebas que demuestran que el producto tiene la verificación correspondiente para el consumo de los ciudadanos.

En la elaboración de la harina se utiliza una variedad de cereales y sus derivados, dependiendo del tipo de pasta que se quiera elaborar. El cereal frecuentemente usado en la elaboración de la pasta alimenticia es el trigo. Está compuesto de tres partes: capas exteriores, cuerpo harinoso central y germen.

El tipo de harina usado en la pasta fresca es harina de trigo blando, en tanto que para la pasta seca, que en la mayoría de los casos se elabora industrialmente es necesario el uso de la harina de trigo duro.

La harina también se clasifica por su grado de finura, la base de clasificación es el diámetro de las diferentes partículas. Según el mismo, se distinguen el salvado (poco molido), la sémola, la semolina (entre la sémola y la harina) y la harina (molienda muy fina). Para la elaboración de pastas se usa la



sémola de grano duro, ya que permite que la masa sea elástica y moldeable y que al mismo tiempo tenga textura firme. (EVEREST, 2004)

### 1.3.2 Agua

Al agua se le define como un líquido transparente, incoloro, inodoro e insípido en estado puro, cuyas moléculas están formadas por dos átomos de hidrógeno, y que constituye el componente más abundante de la superficie terrestre y el mayoritario de todos los organismos vivos. (Fórm.  $H_2O$ ). (Real Academia Española, 2014)

En China han existido catadores de agua capaces de distinguir entre las aguas de distinta procedencia. (Vivancos Sámpser, 2003). El agua es un elemento de la naturaleza que está compuesta de dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno. A pesar de su simpleza, el agua es tan necesario para la subsistencia del ser humano, que sin éste no habría vida, además, el agua es muy utilizado en las diferentes industrias, especialmente destacamos en la industria alimenticia.

En la ciudad de Cuenca, la empresa ETAPA es la encargada de brindar agua potable a la población de esta ciudad, y cuyos procesos de producción de líquido vital en las plantas de El Cebollar, Tixán y Sustag cuentan con la Certificación ISO 9001:2008 y el Laboratorio de Agua Potable que es el que controla la calidad del agua que se distribuye al sector urbano y rural tiene Acreditación ISO 17025. (ETAPA, 2018)

#### 1.3.2.1 Tipos de agua

Existen dos tipos de aguas: duras y blandas. Las aguas blandas son las más adecuadas para beber y cocinar, ya que contiene una materialización muy débil, es decir, están compuestas con pocas sustancias químicas y tienen calidad de origen.

Sin embargo, las aguas duras también son utilizadas en la cocina, aunque su dureza no modifica la cocción, sí cambia el gusto. Los lugares cercanos a la costa históricamente ya limpiaban, conservaban y cocinaban sus





platos con agua de mar. Se sabe ahora que ésta facilita la absorción de vitaminas, ya que tiene en su estructura altas cantidades de magnesio, calcio y yodo. Menos en el caso del marisco, que se puede cocinar 100% con agua de mar, los demás alimentos requieren de una proporción de agua dulce: pescado (40% de agua de mar por 60% de agua dulce), verduras (30% de mar por 70% dulce) o arroces (80% de dulce por 20% de mar). (Navarro, 2017)

De acuerdo con las normas INEN, el agua debe tener las siguientes características para que pueda ser apta para el consumo.

**Tabla 3: Características físicas, sustancias inorgánicas y radiactivas**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>Límite máximo permitido</b>
<b>Características físicas</b>		
Color	Unidades de color aparente (Pt-Co)	15
Turbiedad	NTU	5
Olor	---	no objetable
Sabor	---	no objetable
<b>Inorgánicos</b>		
Antimonio, Sb	mg/l	0,02
Arsénico, As	mg/l	0,01
Bario, Ba	mg/l	0,7
Boro, B	mg/l	2,4
Cadmio, Cd	mg/l	0,003
Cianuros, CN <sup>-</sup>	mg/l	0,07
Cloro libre residual*	mg/l	0,3 a 1,5 <sup>1)</sup>
Cobre, Cu	mg/l	2,0
Cromo, Cr (cromo total)	mg/l	0,05
Fluoruros	mg/l	1,5
Mercurio, Hg	mg/l	0,006
Níquel, Ni	mg/l	0,07
Nitratos, NO <sub>3</sub> <sup>-</sup>	mg/l	50
Nitritos, NO <sub>2</sub> <sup>-</sup>	mg/l	3,0
Plomo, Pb	mg/l	0,01
Radiación total α *	Bq/l	0,5
Radiación total β **	Bq/l	1,0
Selenio, Se	mg/l	0,04

<sup>1)</sup> Es el rango en el que debe estar el cloro libre residual luego de un tiempo mínimo de contacto de 30 minutos

\* Corresponde a la radiación emitida por los siguientes radionucleidos: <sup>210</sup>Po, <sup>224</sup>Ra, <sup>228</sup>Ra, <sup>232</sup>Th, <sup>234</sup>U, <sup>238</sup>U, <sup>239</sup>Pu

\*\* Corresponde a la radiación emitida por los siguientes radionucleidos: <sup>60</sup>Co, <sup>89</sup>Sr, <sup>90</sup>Sr, <sup>129</sup>I, <sup>131</sup>I, <sup>134</sup>Cs, <sup>137</sup>Cs, <sup>210</sup>Pb, <sup>226</sup>Ra

Fuente: (INEN 2012, pág. 3)

El agua, es un elemento primordial para la subsistencia humana, por ello es muy utilizada en el proceso de preparación de los alimentos, sin este



ingrediente no sería posible limpiar, ligar, mezclar, dar forma, cocer los alimentos, entre otros usos.

### 1.3.3 Huevos

El huevo es un alimento de origen animal. Está compuesto de tres partes; cáscara, yema y clara. En el proceso de preparación de los alimentos, las partes utilizables son la yema y la clara; cabe indicar que en la yema se concentra casi la totalidad de los lípidos y el colesterol.

La incorporación del huevo en las pastas mejora las propiedades de cocción y enriquece su sabor. Para la elaboración de las pasta fresca, se debe utilizar huevos frescos, para ello es importante la calidad y el correcto almacenamiento. Para que el huevo sea conservado de manera correcta, hay que tener en cuenta la humedad, es decir, que no supere el 80%, de ese modo, se evita la proliferación de microorganismos, hongos, etc., que puedan comprometer a la salud de los consumidores. Por tanto, es imprescindible que se usen huevos frescos y de cáscara limpia e intacta. Se debe tener en cuenta la fecha de caducidad, que no debe superar los 28 días desde la puesta. (Instituto de Estudios del Huevo, 2009).

La contaminación microbiana tiene mucho que ver en las alteraciones del huevo. Uno de las principales intoxicaciones alimentarias que produce el huevo que no ha sido lavado y está crudo o poco cocinado es la *Salmonella enteritidis* o más comúnmente conocida como salmonelosis. (Astiarán, 2002)

Los requerimientos de calidad de los huevos están establecidos en el reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 058 “HUEVOS Y OVOPRODUCTOS”. (INEN, 2013)

Este reglamento se aplica a los diferentes tipos de huevos procedentes de distintas aves.

La siguiente tabla indica la clasificación de los huevos frescos.



**Tabla 4. Clasificación de los huevos frescos de gallina por su masa (peso) unitario, masa por docena y por 30 unidades en gramos (ver nota <sup>1</sup>).**

Tipo (tamaño)	Masa unitaria en g		Masa por docena en g		Masa por 30 huevos en g	
	Mínimo (≥)	Máximo (<)	Mínimo (≥)	Máximo (<)	Mínimo (≥)	Máximo (<)
I SUPERGIGANTE	76	---	912	---	2280	---
II GIGANTE	70	76	840	912	2100	2280
III EXTRAGRANDE	64	70	768	840	1920	2100
IV GRANDE	58	64	696	768	1740	1920
V MEDIANO	50	58	600	696	1500	1740
VI PEQUEÑO	46	50	552	600	1380	1500
VII INICIAL	---	46	---	552	---	1380

Fuente: (NTE INEN 1973, 2011)

El huevo es un ingrediente importante en la preparación de la pasta fresca, ya que aporta sabor, color y elasticidad a la masa. Por lo tanto, debemos estar atentos a la calidad y frescura del mismo para que el producto final sea de óptima calidad.

### 1.3.4 Aceite

En el libro Química de Alimentos de Astiarán y Martínez, se refieren al aceite como “una materia grasa que se mantiene líquida a temperatura ambiente.” Además aclaran que los aceites son el producto de las semillas de plantas de las que se pueden obtener grasas y aceites vegetales y que son sometidos a refinado completo. Para la extracción del aceite se usan disolventes autorizados, para finalmente proceder a la operación de trituración, calentamiento y prensado.

Toda la Gastronomía de la A a la Z clasifica al aceite en 3 categorías de acuerdo a los ácidos grasos: saturados, monosaturados y poliinsaturados. (Everest, 2003)

<sup>1</sup> Se admitirá una tolerancia máxima de  $\pm 1$  gramo por huevo para todos los tipos o tamaños de huevos. Se considera fuera de norma cuando el peso de una docena o de 30 huevos no cumple con el estándar referido en la tabla 1.



En el Ecuador, el aceite, al igual que la mayoría de productos procesados, cuenta con un reglamento técnico con los requisitos que debe cumplir para que sea comestible. Estos requisitos se encuentran en el registro oficial emitido por el Instituto Ecuatoriano de Normalización. En las condiciones generales, indica que no se consideran aptos para el consumo los aceites que contengan solventes halógenos en concentración superior a 0,2 mg/kg. (INEN, 2015)

Dichos reglamentos técnicos se sustentan en el documento de normas del Codex que se aplican para aceites y grasas comestibles que sean aptas para el consumo humano. Aquí se indica que los aceites deben cumplir ciertas normas como por ejemplo que en los aceites vírgenes o prensado en frío no se permite aditivos. Tampoco se permiten los colorantes. En cuanto al aroma, debe ser el aroma natural o su equivalente sintético idéntico que no sea tóxico. (INEN, 2015)

El aceite es un elemento muy importante en el uso gastronómico, pues aporta textura, sabor, aroma, a toda la amplia gama de platos que aplican su uso, de igual manera, se usa como un adicional en la elaboración de una pasta alimenticia para que la masa sea más manejable.

#### **1.4 Técnicas de elaboración de la pasta**

Para la producción de la pasta alimenticia industrial se utiliza la sémola de trigo duro que requiere un proceso que va desde el pesado del trigo hasta la molienda en donde se utilizan máquinas denominadas cernidores y purificadores. Allí se mezcla con agua en proporciones automáticamente controladas de acuerdo con el grado de humedad del cereal, pasando directamente a la amasadora para luego moldear o prensar en la forma deseada. De la presión a la que se someta la pasta, dependerá el tiempo de cocción del producto final, es decir, mientras mayor sea la presión, mayor será el tiempo de cocción y viceversa. El secado es lento para que la pasta no se endurezca y a la vez debe ser suficientemente rápida para evitar su



descomposición. La masa pasa por diferentes máquinas para obtener el producto final. (EVEREST, 2004)

Por otro lado, la elaboración de la pasta fresca tiene un proceso más sencillo. Para ello se usa harina de trigo duro, agua, huevos y aceite. Luego de verificar la frescura y calidad del producto se procede al pesado, mezclado y posteriormente se continúa con el amasado. Si la masa no absorbe totalmente la harina se debe añadir un poco de agua. Para amasar se aplasta la masa de un extremo y se estira en sentido contrario con la palma de la mano y se recoge nuevamente. Se sigue el mismo proceso por un tiempo de 10 a 15 minutos hasta que quede lisa y firme, se dejar reposar por una hora en un lugar fresco. Luego se procede al estirado o laminado. Finalmente se pasa al trefilado que no es más que dar forma a la masa a través de una máquina, dependiendo del tipo de pasta que se desee. (Wright, 2003; )

### **1.5 Valor nutricional de la pasta**

La pasta, como se ha venido hablando anteriormente, está compuesta de pocas materias primas, y la combinación con los ingredientes apropiados, garantizan que su consumo sea adecuado para una alimentación sana.

La mayoría de los cereales contienen casi los mismos componentes. Las pastas en general están elaboradas a base de harina de trigo. El componente más abundante en este cereal es el almidón. Los lípidos se encuentran en baja calidad, alrededor del 2 al 3%. En cuanto al contenido en agua, nunca puede superar el 14% ya que el grano se enmohece. El componente más característico del trigo es el gluten, y está formado por proteínas en un 90%, además de lípidos en un 8%, e hidratos de carbono en un 2%. (Astiarán, 2002)

La pasta alimenticia contiene vitaminas y minerales que son importantes para la regulación de los procesos metabólicos, pues contiene vitamina B1, B2 y niacina. Los minerales contenidos en este producto son el fósforo, el potasio y el magnesio. (EVEREST, 2004, pág. 13)



La cantidad de pasta que cada persona debe consumir como regla general es de 60 gramos para el primer plato o 125 gramos para el plato principal. Esto también dependerá de la cantidad de salsa que se agregue al plato (Könemann, 2006)

Por lo tanto, el consumo de la pasta alimenticia, contiene buenos nutrientes que contribuyen a la salud, siendo importante considerar que todo exceso conlleva al desorden alimenticio.

A continuación se presenta un cuadro de valor nutricional de acuerdo a los diferentes tipos de pasta.

**TABLA 5: Valores nutricionales por cada 100 gramos de producto en varios tipos de pasta**

	Pasta básica	Pasta enriquecida con vitaminas	Pasta con huevo	Pasta básica cocida
Calorías (Kcal)	342	370	380	104
Proteína (g)	12	12.8	14	3.6
Grasa	1.8	1.6	4.2	0.7
Carbohidratos	74	74	75	22.2
Fibra dietaria	2.9	4.2	4.7	1.2
Calcio	25	17.5	29	7
Hierro	2.1	3.8	4.5	0.5
Fósforo	190	149	214	44
Potasio	250	161	223	24
Sodio	3	7	21	Trazas
Ácido ascórbico	0	0	0	0
Tiamina	0.22	1	1	0.01
Riboflavina	0.31	0.44	0.5	0.01
Niacina	3.1	7.5	8	0.5
Vitamina B6	0.17	0.1	0.1	0.02
Ácido fólico	34	17.5	30	4
Vitamina B12	0	0	0.4	0
Vitamina A	0	0	61	0
Colesterol	0	0	94	0

Fuente: (Mora Guzmán, 2012)



## 1.6 Usos generales de la pasta

A través del tiempo, la pasta se ha utilizado de muchas maneras, dando formas variadas en preparaciones tales como las sopas con fondos de verduras o aves, rellenos de distintos ingredientes, al horno saborizada de salsa, en postres. Aunque su uso no es muy frecuente, se puede también encontrar en rollos, esta forma de uso es resaltado en Asia en la pasta de arroz con rellenos variados, fritos o salteados, es una forma distinta de usar la pasta tradicional, misma que es acompañada con salsas dulces o saladas.

### 1.6.1 Uso de las pastas en sopas o caldos

#### 1.6.1.1 Sopa

Toda la Gastronomía de la A a la Z, define a la sopa como “Cualquier plato con una base líquida. Históricamente las sopas eran espesas y constituían una comida completa o eran más líquidas, como un caldo, y podían utilizarse con fines medicinales”

La sopa o caldo sin duda (Real Academia Española, 2014) es uno de los alimentos más antiguos, son una preparación culinaria consiste en un fondo con sustancias y sabor pueden ser secas, caldosas, con verduras, proteínas, ya sean calientes o frías con texturas espesas o ligeras.

La pasta ha ocupado un lugar especial en la elaboración de las sopas o caldos, dando resultados deliciosos en diferentes países ya sean salteados o cocinados, así como:

Sopa Italiana (sur): Minestrone, con base de carne, verduras, granos y pasta.

Sopa francesa: Sopa de verdura al estilo provenzal o Sopa de Pistou, base de alubias blancas y verduras, salsa pistou, con pasta ya sea macarrones o tubellien.

Sopa española: Cazuela de fideos a la malagueña, base de vegetales, almejas, pastas finas para espesar.



Sopa argentina: Pastas a la genovesa, base de caldo de res o ave con pasta rellenas como ravioles, queso y cebolla.

Sopa chilena: base fonda de res, espagueti, porotos y zapallo

Sopa ecuatoriana: en nuestro país la pasta ha sido utilizada dentro de las sopas de maneras diferentes, ya sea con queso, carnes rojas, carnes blancas y pescados. Tenemos entre ellas fideos con queso y papa, menestrón, fideos con carne o pollo, caldo de cangrejo con espagueti, sopa de fideo artesanal o la sopa antigua de tallarín con una base de caldo de cerdo, tomate y especias.

Gastronómicamente, la pasta es muy conocida a nivel mundial. Se ha tomado este ingrediente como base para preparar caldos, sopas, potajes, dependiendo el lugar en donde se lo utilice, combinando a menudo con verduras carnes rojas o blancas, pescados para su preparación se obtendrá exquisitas combinaciones para el deleite del paladar.

#### **1.6.2. Uso de la pasta con rellenos**

El relleno o farsa es un elemento muy utilizado, este no es más que el picadillo de carne o cualquier otro alimento y sazonado con hierbas o condimentos y se usa para rellenar diferentes tipos de alimentos.

La masa que se utiliza para la pasta rellena tiene que ser masa fresca para que se facilite el rellenado y darle la forma deseada y cerrarla fácilmente. Existe una diversidad de formas de la pasta tales como: el ravioli, raviolón, agnolotti, tortellini, panzotti, etc. Del mismo modo, los rellenos son variados, pero la mayoría llevan queso y huevo para ligar. (Wright, 2003, pág. 10)

Una de las pasta rellenas más conocidas es el ravioli. Este contiene distintos rellenos, pero el más tradicional es el relleno con ricota. Para su fabricación artesanal se utiliza dos láminas de pasta fresca, se coloca el relleno y se humedece los bordes con agua o clara de huevo, apretando la masa entre el relleno para posteriormente recortar con un cortapasta. (Everest, 2004)





Las pastas rellenas, deben cocinarse en agua caliente con cuidado para que no se abran, ni se rompan. La cocción debe realizarse en abundante agua, ya sea en canasta, o a su vez en cacerolas. Los recipientes deben ser bajos y anchos. No debemos olvidarnos de remover para que no se peguen. (Pozuelo, 2004)

Se puede usar una espumadera para sacar la pasta y así reservarla hasta ser utilizada, de esta manera evitamos que se rompa. Antes de incorporar la pasta a la salsa deberá pasar por agua fría para que no se peguen entre ellas.

Las pastas con relleno siempre son acompañadas de salsas pesadas con base de crema de leche, velouté y ligeras salsas como pomodoros (salsas de tomate). En la actualidad las pastas no exigen una ligación directa con estos tipos de salsa; la gastronomía sigue desarrollando nuevas técnicas y usos de este tipo de producto haciendo más extensa la forma de preparación de la pasta con relleno.

### **1.6.3 Uso de la pasta en postres:**

El postre es la parte más apetecida de una comida. Es de sabor dulce o agridulce. La costumbre de tomar postre al final de la comida se remonta a la Antigua Roma, ya que es muy bien sabido que los festines eran exuberantes y estaban compuestos por diferentes tipos de platos y cuando se cambiaba de un plato salado al siguiente se servía algo dulce. Por ello se sabe que los romanos fueron los responsables de introducir el postre a nuestras mesas, aunque se dice que el postre es más antiguo que el imperio romano, ya que el origen de la tarta de queso data del año 776 a.C., y se la ubica en la Antigua Grecia y según cuenta la historia, los primeros atleta de los Juegos Olímpicos fueron los afortunados en probar este postre como parte de un menú de degustación de dicho evento. (Diario Vasco, 2017)

No existen muchos postres con pasta italiana por lo que éste es un planteamiento gastronómico diferente, para este efecto se utilizará especias dulces en reducciones incorporando a la gastronomía el uso de la pasta



saborizadas en la repostería, combinando cremas, huevos, utilizando diferentes técnicas de cocción ya que los postres son para muchas personas la parte más atractiva luego de sus alimentos.

#### 1.6.4 Uso de la pasta en rollos

Los rollos de pasta han sido populares en la cocina asiática en países como China, Corea, Tailandia, Vietnam, Japón, Indonesia, etc. Según el libro *Toda la Gastronomía de la A a la Z*, el rollo primavera es de origen chino y que tradicionalmente se sirven el primer día del Año Nuevo Chino que coincide con el inicio de primavera, e indica que la masa se puede elaborar con agua, harina o huevo. (Everest, 2003)

En Tailandia se lo llama “po pia thot” cuyos ingredientes del relleno son cebolletas, guindillas verdes sin semilla, zanahoria, calabacín, pimienta roja, brotes de bambú, brotes de judías mung, salsa de soja y salsa de guindilla. (William, 2003)

El rollo primavera en Vietnam es denominado nem, estos rollos son más pequeños y su exterior también es diferente de los rollos primavera chinos. Los rollos vietnamitas contienen en su interior carne de cerdo acompañada de verduras picadas como la soja, zanahoria y hongos. (diariovasco.com, 2017)

Las salsas bases que acompañan a estos rollos son agri dulces con bases de vinagres combinando lo crocante del rollo y verduras dando un toque de frescura al rollo final.

En cuanto a la pasta italiana, son muy comunes los canelones que son hechos con masa de lasaña y los rellenos pueden contener carne, verduras, etc.

#### 1.6.5 Uso de la pasta al horno

Unas de las formas más antiguas de preparaciones con pasta al horno en Italia es registrada a fines del siglo XIII en donde aparece el nombre *lasaña* en una poesía de *Jacopone di Todi*. (Hoy, 2005)



A la masa se le puede dar color con espinacas (lasaña verde); puede elaborarse una masa más blanda empleando agua en vez de huevos. (Everest, 2003)

Los canelones son otro tipo de pasta que se puede cocer al horno. Para Gómez de Silva, el canelón es “(‘pasta tubular para sopa’, de calello ‘segmento de un tallo de caña’, diminutivo de cana ‘caña’; tubo)”, rollo o cono hueco de masa esponjosa, relleno de carne picada o de algún alimento dulce (por ejemplo, crema) y cocido al horno o frito. (Gómez de Silva, 2010, pp.37)

La pasta al horno (pasta al forno) es un plato típico de la gastronomía italiana, tiene un sabor agradable con una variedad de formas de la pasta, técnicas culinarias, dando versatilidad a las preparaciones utilizando ingredientes como vacuno, pescados, aves, cerdo, vegetales, tomate y quesos frescos y maduros logrando ligar la preparación para un resultado innovador.

#### **1.6.6 Uso de la pasta frita**

La pasta frita es más común en la gastronomía asiática, hay gran cantidad de preparaciones con distintos ingredientes, así como huevos, brotes, vegetales, camarón, pescado, curry, cerdo, vacuno, aves entre otros, las pastas de arroz o harina de trigo, cortas o largas son fritas o saleadas y mezcladas con otros ingredientes con salsas agridulces. (Everest, 2005)

Para freír la pasta es necesario que ésta esté totalmente seca y se debe hacerlo en abundante aceite, de este modo tendemos un dorado perfecto; la temperatura será de medio a medio alto antes del punto de humo, freír durante 2 a 3 minutos sumergiendo la pasta hasta obtener el color deseado, la pasta deberá ser frita en cantidades pequeñas.

En el caso de que tengamos rellenos tales como vegetales, frutas, dulces, carnes, la pasta tendrá que ser una lámina más fina para obtener un resultado crocante.

## **CAPÍTULO II: CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ORGANOLÉPTICAS DE LAS ESPECIAS DULCES PARA LA ELABORACIÓN DE LA PASTA**

Las especias juegan un papel muy importante en la elaboración de los distintos platos dentro de una cocina, ya que ellas aportan olor, sabor, y a veces también color. Todos los procesos que se realicen con el uso de estos productos, le dan un toque diferente a cada preparación ya que “las especias son condimentos aromáticos obtenidos de plantas y árboles tropicales. Hay vainas, semillas, tallos, cortezas, raíces, capullos, bayas y frutos. Las especias realzan el sabor de alimentos y bebidas tanto dulces como salados.” (Everest, 2003) El uso de las especias cambió considerablemente el modo de preparar los alimentos debido a que sus propiedades organolépticas le otorgan al producto final un sabor característico y muy apetecible para el paladar.

### **2.1. El anís**

#### **2.1.1 Propiedades generales del anís (anís de castilla)**

**Imagen 1. Anís**



**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

Esta especia es muy utilizada en la gastronomía. La Real Academia Española (2014) define al anís como una planta anual de la familia de las umbelíferas, que crece hasta unos 30 cm de altura, con tallo ramoso, hojas



primeramente casi redondas y después hendidas en lacinias, flores pequeñas y blancas. Tiene por frutos semillas aovadas, verdosas, menudas y aromáticas.

Morris y Mackley, apuntan que el nombre botánico del anís es *Pimpinella anisum*. También se conoce como comino dulce, al tiempo que en Francia y Alemania se le conoce como anís, mientras que en Italia se le nombra *anice* y en Inglaterra su pronunciación es *anise* o *aniseed*. (Morris, 1999)

En el libro Toda la Gastronomía de la A a la Z, se expone “el anís es una pequeña semilla de color marrón claro [...] de origen egipcio. Su sabor se debe al principio activo, el anetol, que contiene.” (Everest, 2003). Para Rivas Carrión, en la Guía ilustrada de especies agrodiversas en el Ecuador, el anís verde es un “*apiaceae*, que tiene propiedades digestivas” (Guía ilustrada de especies agrodiversas en el Ecuador, 2012, pág. 146). Mientras que el “Sacha anís, *asteraceae*, o *tagetes Filifolia* Lag., es usada por los campesinos [...] para poner en las ollas donde cocinan las humitas para dar un sabor anisado.” (Rivas Carrión, 2012).

De esta manera, se ha detallado brevemente las nociones generales de esta especia (anís), con sus diversos tipos. A continuación se coloca la tabla respectiva con las propiedades organolépticas.

**Tabla 6: Propiedades organolépticas del anís**

<b>Propiedades organolépticas del anís, <i>Pimpinella Anisum</i>, anís estrellado y sacha anís</b>				
<b>Especia</b>	<b>Color</b>	<b>Aroma</b>	<b>Textura</b>	<b>Sabor</b>
Anís de castilla	Marrón, almendra, pardo claro	Dulce	Duro	Agradable
Anís estrellado	Café oscuro	Dulce	Duro	Agradable
Sacha anís	Verde	Dulce	Duro	Agradable

**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez



### 2.1.2 Propiedades nutricionales del anís

El anís es una especia rica en propiedades antioxidantes y contiene gran cantidad de potasio y calcio. Se utiliza para curar algunos trastornos del aparato digestivo ya posee propiedades carminativas, estomacales, antiespasmódicas y sedante.

**Tabla 7: Propiedades nutricionales del anís por cada 100 gramos**

Nutrientes		
Energía	337 kcal	17 %
Grasa Total	15,90 g	23 %
Carbohidratos	50,0 gr	17 %
Colesterol	0 mg	0 %
Sodio	16 mg	1 %
Agua	9,54 mg	9 %
Proteína	17,60 g	34 %
Vitaminas		
Vitamina A	311 IU	10 %
Vitamina C	21,0 mg	35 %
Vitamina B-3	3,1 mg	15 %
Vitamina B-9	10 mg	3 %
Minerales		
Calcio	646 mg	65 %
Hierro	36,96 mg	205 %
Potasio	1.441 mg	31 %
Fósforo	440 mg	44 %
Sodio	16 mg	1 %
Zinc	5,30 mg	35 %
Manganeso	2,30 mg	115 %
Selenio	5,0 µg	7 %

**Fuente:** (botanical-online, 2018)



### 2.1.3 Aplicaciones gastronómicas

Para que se tenga constancia de que este ingrediente se utiliza en diversas partes del mundo, citaremos a Bellahsen y Rouche (2002) en el libro *Delicias de Marruecos*, en donde menciona el uso de las semillas de anís en las Trenzas de miel o *Chabaquia* (*Delicias de Marruecos*, 2002, pág. 198). En cuanto a Cocina Ecuatoriana se encuentran algunas recetas con el componente del anís, así tenemos: enyucado, la mazamorra de leche, alfajorcitos, palitos de anís, buñuelos de navidad, Leche guisada, el anisado que es un tipo de licor en donde se utiliza tanto el anís de castilla como el anís estrellado, el pan de dos colores, las roscas de yemas, las tortillas de maíz párug o de cosecha, el biscochuelo con licor anisado, las humitas, etc.

El anís es una especia muy valorada, no solo en el ámbito gastronómico sino también en la botánica medicinal. Sin embargo este apartado tiene el objeto de reivindicar las posibilidades culinarias que tienen los distintos tipos de anís. Se ha colocado además una tabla con las propiedades organolépticas de este producto de la naturaleza, sin olvidar que el uso del anís está presente en la cocina internacional y en la ecuatoriana, particularmente en los distintos potajes preparados por las mujeres cuencanas.

El anís es el protagonista entre nuestras especias, por su variedad formas, aromas y sabores que aportan a esta propuesta de cocina de autor, es muy importante tener presente en la elaboración de las masas. La manera en la que se utilizará el anís será molida, infusión y entera, aportando textura, color y sabor a nuestra masa de pasta. Se destaca también el anís estrellado ya que tiene usos espectaculares en la cocina.

En la cocina dulce siempre es más sencillo aplicar esta especie, pero en esta propuesta gastronómica es hacer que el anís sea parte de cocina salada, para de este modo conseguir sabores aromatizados en las preparaciones.

## 2.2. La canela

### 2.2.1 Propiedades generales de la canela

Imagen 2: Canela



**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

Su nombre botánico es *Cinnamomum zeylanicum*, perteneciente a la familia de las lauráceas.

La canela es una de las especias más usadas en la cocina ecuatoriana, y particularmente en la cuencana. Ginés Vivancos Samper define a la canela como “corteza de ramas jóvenes del **canelo**, árbol lauráceo de hasta 8 metros de altura originario de Ceilán. De color amarronado, olor penetrante y sabor agradable, su empleo es amplio en postres, dulces y cocinas exóticas.” (Vivancos Sámper, 2003) La canela en polvo puede ser almacenada por seis meses en tanto que la canela en rama tiene más tiempo de duración.

Se dice que la canela ya se empleó en China, 2500 A.C y los árabes la usaban para aromatizar las carnes debido a su aceite esencial rico en fenol, que además de darle sabor, ayudaba a evitar la putrefacción. (Fundación Española de Nutrición, sf). Ese condimento era muypreciado y valorado, mucho más que el oro, por lo que se consideraba como regalo digno de reyes, es más, cuentan que Plinio el Viejo, siglo I DC valoró la canela 15 veces más que la plata. También Nerón, el emperador de Roma, siglo I DC, quemó durante 12 meses los suministros de canela en el funeral de su esposa, un acto





considerado como un gesto extravagante para expresar tan grande pérdida. (alimentos.org.es, 2018).

Durante la Edad Media, la canela era transportada hacia Alejandría y Egipto en las caravanas comerciales de los árabes, y desde ahí a Europa.

**Tabla 8: Propiedades organolépticas de la canela**

Propiedades organolépticas de la canela				
Especia	Color	Aroma	Textura	Sabor
Canela	Marrón	Dulce y fragante	Duro	Dulce y cálido

**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

### 2.2.2 Propiedades nutricionales de la Canela

La canela es una especia abundante en calcio, siendo un condimento que ayuda a los huesos. A las mujeres en periodo de gestación se les recomienda consumir este alimento, ya que el organismo consume mayor cantidades de calcio, y la canela ayuda a regular los niveles de este mineral.

El segundo mineral que está presente en alto contenido en esta especia es el hierro, que hace que la canela ayude a evitar la anemia ferropénica o anemia por falta de hierro. A las personas que practican deportes intensos, debido al desgaste de este mineral que se produce, les recomiendan ingerir este condimento en diferentes comidas. La canela también es un alimento rico en fibra por lo que ayuda al tránsito intestinal, o a controlar la obesidad.

**Tabla 9: Propiedades nutricionales de la canela**

Composición	Cantidad
Calorías	255 kcal.
Grasa	3,19 g.
Colesterol	0 mg.
Sodio	26 mg.
Carbohidratos	25,55 g.
Fibra	54,30 g.



Azúcares	2,17 g.
Proteínas	3,89 g
<b>Vitaminas</b>	<b>Composición</b>
Vitamina A	28 ug.
Vitamina B3	0 mg
Vitamina B12	0 ug
Vitamina C	28,50 mg
Hierro	38,07 mg
Calcio	1228 mg

**Fuente:** (alimentos.org.es, 2018)

### 2.2.3 Aplicaciones gastronómicas

La canela es una especia muy apetecida y usada en las distintas preparaciones de platos tanto dulces como salados. “Las péñolas de las ramitas de canela se agregan enteras a muchos guisos, platos de arroz, ponches calientes de vino y especias y almíbares para cocer frutas.” (Morris, 1999)

Para referenciar que la canela se usa a nivel mundial, citamos el plato Tajine de cordero con almendras y ciruelas pasas, del chef Mohammed Aitali, (Bellahsen, 2002, pág. 98) en el cual usa como uno de los ingredientes a la canela. De igual manera, en el libro American Indian Cooking, se encuentra la receta denominada Tesguino, (Niethammer, 1999). En el libro la Comida de Francia, tenemos la receta Bavarois de canela, (Villegas & Sarah, 2007). En cuanto a cocina ecuatoriana dulce, encontramos una gran variedad de recetas en los cuales se usa la canela como por ejemplo el pastel de manzana, la compota, el rosero, y muchos otros más.

La canela es sin duda la especia más utilizada en la gastronomía tanto local, nacional e internacional, por ello se ha utilizado a través de todos los tiempos a nivel mundial. Además de ser un ingrediente útil en la preparación de alimentos, es también utilizado en preparaciones medicinales en algunos tipos de dolencias.

Los usos de la canela son infinitos dentro de la cocina. Comúnmente suele ser utilizada en la repostería por su aroma y sabor. Sin embargo no se ha descartado su uso en la cocina de sal como aromatizante, por ejemplo al cocinar guisos de carne e incluso preparaciones de arroz.

En bebidas, la canela es utilizada en té e infusiones, incluso dan un sabor especial a algunos cócteles.

En esta propuesta se va a hacer uso de la canela en la cocina de sal y dulce. Se la incluirá en la masa en forma de polvo o también en infusiones, logrando combinar esta especia para que sea agradable al paladar de los consumidores.

## **2.3 El hinojo**

### **2.3.1 Propiedades generales del hinojo**

**Imagen 3: Hinojo**



**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

Su nombre botánico es *foeniculum vulgare* y pertenece a la familia de las umbelíferas. El nombre hinojo procede del latín *foenum*, una



variedad de heno. Es una planta aromática alta y delgada, de la familia del perejil. Tiene hojas vellosas laciniadas y flores amarillas. (Morris, 1999)

Las primeras referencias del uso del hinojo se encuentran en textos egipcios en el siglo I d.C, en donde se indica que era una planta utilizada ampliamente en la cuenca mediterránea. (Coello Domínguez, 2014)

**Tabla 10: Propiedades organolépticas del hinojo**

Propiedades organolépticas del hinojo				
Especia	Color	Aroma	Textura	Sabor
Hinojo	Marrón	Dulce y cálido	Duro	Agradable, anisado

**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

### 2.3.2 Propiedades nutricionales del hinojo

El hinojo es una planta de agradable aroma que posee propiedades antioxidantes. Es una planta rica en vitamina C, además contiene hierro e histidina que ayudan a combatir y prevenir la anemia. También contiene vitaminas del grupo B y minerales tales como el potasio, fósforo, calcio o magnesio. El hinojo, además de sus tallos verdes y semillas, también posee un bulbo por lo que pasa a pertenecer a la misma familia de hortalizas como el apio, la zanahoria, la chirivía.

**Tabla 11: Propiedades nutricionales del hinojo por cada 100 gramos**

Composición	Cantidad (gr)
Calorías	287
Carbohidratos	31.7
Proteínas	1.1
Fibra	0
Grasas	17.3
Minerales	Cantidad (mg)
Sodio	15
Calcio	37
Hierro	0.5
Magnesio	0
Fosforo	38
Potasio	473
Vitaminas	Cantidad (mg)
Vitamina A	0.03
Vitamina B1	0.08
Vitamina B2	0.02
Vitamina B3	0.68
Vitamina B12	0
Vitamina C	8

**Fuente:** (Vegaffinity, 2018)

### 2.3.3 Aplicaciones gastronómicas

El hinojo es una especia que va muy bien con el pescado, en especial con el salmón. Sally Morris explica que se pueden echar tallos de hinojo secos al preparar una barbacoa de pescado. Además agrega que el hinojo también se puede complementar con el cerdo y el cordero, y que las semillas trituras se usan en vinagretas y mayonesas para pescado. (1999, pág. 52) En la cocina india se añade a los curries, encurtidos y chutneys, los cuales se ofrecen después de una comida para refrescar el paladar. (Everest, 2003, pág. 149) Gloria Sanjuán nos presenta una receta del Arroz con caracoles, típico de algunas localidades de la zona mediterránea. (Sanjuán, 2003)

A modo de conclusión se expone que el hinojo al igual que la mayoría de las especias se ha usado a través de los tiempos, pues como se sabe, el conocimiento de las especias es muy antiguo. De la misma forma que las especias antes mencionadas, el hinojo no solamente se ha usado como

condimento para dar sabor a un plato, sino también como medicina para algunos tipos de afecciones.

El hinojo ofrece algunas posibilidades de preparaciones en la cocina. En este proyecto se usa esta planta para condimentar nuestros platos, como ingrediente en la elaboración de pasta.

Dentro de gastronomía se ha consumido ya sea crudo, al vapor, cocido, logrando combinaciones de sabores agradables. Es un excelente ingrediente, su hoja sirve para ensaladas fresca aderezados con vinagretas, etc.

Esta especia va muy bien con la preparación de pescados y mariscos haciendo platos muy delicados en su sabor. Pero también se utiliza en aliños para carnes de aves con menos frecuencia. El uso de sus tallos cocidos igual que los espárragos, se puede utilizar combinando con papas o verduras cocinadas para guarniciones calientes.

En esta propuesta gastronómica se usara esta especia en semilla, hoja fresca e infusiones para tener un resultado aromático en la pasta.

## **2.4 El clavo de olor**

### **2.4.1 Propiedades generales**

**Imagen 4: Clavo de olor**



**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

Este clásico condimento usado en la mayoría de las cocinas del mundo, es conocido también como clavo de especia. Es el capullo seco de la flor del “clavero” o “girofle”. Se lo puede usar entero para clavar en verduras o en el



producto que se va a aromatizar. Se debe usar con moderación, ya que su aroma puede apoderarse del producto. (Armendáriz Sanz, 2004, pág. 64).

**Tabla 12: Propiedades organolépticas del clavo de olor**

Propiedades organolépticas del clavo de olor				
Especia	Color	Aroma	Textura	Sabor
Clavo de olor	Marrón oscuro	Pungente	Duro	Astringente y dulzón

**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

#### 2.4.2 Propiedades nutricionales del clavo de olor

El clavo de olor, al igual que la mayoría de las especias, contiene muchas propiedades nutricionales y curativas, por ello es muy usado en la medicina tradicional y también en la farmacéutica.

**Tabla 13: Propiedades nutricionales del clavo de olor**  
**Composición nutricional por 100 gramos.**

Composición	Cantidad (gr)
Calorías	323
Carbohidratos	61.2
Proteínas	6
Fibra	34.2
Grasas	5.4
Minerales	Cantidad (mg)
Sodio	243
Calcio	645.7
Hierro	0
Magnesio	0
Fosforo	105
Potasio	1101.7
Vitaminas	Cantidad (mg)
Vitamina A	0
Vitamina B1	0
Vitamina B2	0
Vitamina B3	0
Vitamina B12	0
Vitamina C	80.8

**Fuente:** (Vegaffinity, 2018)



### 2.4.3 Aplicaciones gastronómicas

El clavo de olor se puede usar tanto en platos dulces como salados. Es usado para los vinos calientes, pasteles y budines de navidad, pasteles de fruta, compotas de fruta y pan de jengibre. Además se usa en la salsa de pan, adobos para caza, carnes hervidas como jamón, buey, cordero, guisos de cerdo y también en chutneys y encurtidos. (Le Cordon Bleu, 2001) Christian Teubner, en el Gran libro de la Cocina de todo el Mundo, presenta algunos platos tales como la sopa de cebada perlada con estragón (Teubner C. y., 1992), Cangrejos a la crema, en los cuales incluye como parte de sus ingredientes al clavo de olor (Teubner C. y., 1992).

En cuanto a la cocina ecuatoriana, el clavo de olor es utilizado en su mayoría en las preparaciones dulces, como se puede apreciar en el dulce de Pío Quinto, o en el manjar de badea.

El clavo de olor es un ingrediente esencial en muchas preparaciones, pues le da un toque diferente a cada preparación. Es importante mencionar que esta especia también ha contribuido como un elemento medicinal.

*“El clavo de olor es tan poderoso en sabor y fragancia, que se debe usar en pequeñas cantidades para que resulte agradable y no enmascare los sabores principales de un plato. Proporciona sabores acres, calientes, refrescantes, picantes, dulces, astringentes... esta mezcla de sabores resulta deliciosa si se utiliza con moderación tanto en repostería como en platos salados.”* (A Republica, 2009)

Tomando en consideración su sabor muy fuerte, ardiente, picante, esta especie será utilizada en cantidades pequeñas para lograr un producto de sabor agradable.

Se lo utilizará entero, en infusiones y molido y combinando ya sea con nuez moscada o canela para lograr que las preparaciones con pasta sean agradables en cocina de dulce y sal.



## 2.5 El azafrán

### 2.5.1 Propiedades generales

**Imagen 5: Azafrán**



**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

Son estigmas desecados de la flor del mismo nombre. En el libro *Cocina para Profesionales*, se expone que luego de ser recogidas las flores, se cortan los estigmas los cuales se pasan rápidamente por fuego y luego son secadas al sol. (Loewer, 1998)

El azafrán es una especia considerablemente cara y se la puede encontrar tanto en hebra como en polvo. El mejor azafrán procede de España que es el país con mayor producción de azafrán a nivel mundial. Cabe mencionar que el azafrán en polvo no es igual al que viene en hebra y por lo tanto las características no son las mismas.

**Tabla 14: Propiedades organolépticas del azafrán**

Propiedades organolépticas del azafrán				
Especia	Color	Aroma	Textura	Sabor
Azafrán	Rojo anaranjado	Acre muy intenso, característico y persistente	Delicada	Suavemente amargo y fuerte

**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

### 2.5.2 Propiedades nutricionales del azafrán

El azafrán es un alimento perteneciente al grupo de los condimentos. Es rico en vitamina C, B6, magnesio y potasio. Además tiene un alto contenido de hierro, lo cual ayuda a prevenir la anemia. Es un alimento recomendado para personas que realizan deportes intensos. Al ser un alimento rico en potasio, ayuda a la circulación de la sangre y regula la presión sanguínea y los fluidos corporales y previene enfermedades reumáticas o artritis.

**Tabla 15: Propiedades nutricionales del azafrán por cada 100 gramos**

Composición	Cantidad
Calorías	352 kcal.
Grasa	5,85 g.
Colesterol	0 mg.
Sodio	148 mg.
Carbohidratos	61,50 g.
Fibra	3,90 g.
Azúcares	42,40 g.
Proteínas	11,43 g.
Vitaminas	Cantidad
Vitamina A	27 ug.
Vitamina B12	0 ug.
Vitamina C	80,80 mg.
Calcio	111 mg.

**Fuente:** (Alimentos org., 2018)



### 2.5.3 Aplicaciones gastronómicas

El azafrán se usa principalmente por su efecto colorante. En la cocina mediterránea el azafrán es muy importante como especia, pues se lo utiliza para preparación de la Bouillabaise, la paella española el risotto milanés. (Teubner C. y., 1992) Solo se necesita una pequeña cantidad de este producto para dar color a la preparación.

Este producto se utiliza también en la cocina dulce como por ejemplo el arroz con leche, pudines de cabello de ángel o postres con nata de la India. También se usan en productos horneados como los panes ázimos y algunas variedades de pasteles. (Morris, 1999) En la cocina ecuatoriana no es muy frecuente el uso del azafrán, existen muy pocos platos en los cuales se aplica este producto, pero como una novedad, en su reemplazo se usa el achiote, que es un condimento típico de nuestro país.

Considerando que esta especia es la más cara del mundo, es recomendable la utilización en cantidades pequeñas, con ello se logran sabores acres con toques florales dulces. En nuestra propuesta de cocina de autor vamos se lo va a usar como ingrediente en la preparación de la pasta al azafrán.

Si el olor de esta especie es fuerte, eso indica mayor sabor. Si el azafrán es adulterado se notarán hebras irregulares y los zarcillos y los tallos separados. En lo posible el azafrán se utiliza entero para lograr que los sabores de la especie sean más fuertes en las preparaciones.

Antes de usar la especia se debe triturar en un mortero e hidratar. Se puede hidratar con agua, fondo, vino blanco o leche caliente para lograr que se activen los sabores; Tiene que reposar de 20 a 30 minutos. Se agrega el líquido de hidratación con la especie en la preparación requerida, así se logrará obtener un producto de calidad, con buen sabor como por ejemplo en la propuesta de pasta al azafrán. Se combinará en esta receta de sal o dulce con sabores suaves para lograr sentir el azafrán en el plato servido.

## 2.6 La pimienta dulce

### 2.6.1 Propiedades generales

**Imagen 6: Pimienta dulce**



**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

La pimienta dulce, conocida también como pimienta gorda, pimienta inglesa, o pimienta de Jamaica, por su lugar de origen, es una especie muy apreciada en preparaciones dulces en la cocina ecuatoriana. De igual manera es muy usada en la cocina caribeña.

La pimienta dulce son las bayas secas de un árbol de la zona tropical del Nuevo Mundo. Hoy en día se la cultiva en muchas zonas calientes del planeta. Es de la familia del mirto y pariente del clavo de olor. Es conocida en inglés como allspice, se tomó este nombre en el siglo XVII porque se pensó que se combinaba los aromas de varias especias tales como el clavo de olor, la canela y la nuez moscada. (McGee, 2004)

Se dice que durante ese siglo esta especia fue muy valorada, pues servía como conservante tanto para pescado como carne en sus largos viajes por mar. (Morris, 1999)

**Tabla 16: Propiedades organolépticas de la pimienta dulce**

Propiedades organolépticas de la pimienta dulce				
Especia	Color	Aroma	Textura	Sabor
Pimienta dulce	Marrón oscuro	Mezcla de nuez moscada, clavo, canela y pimienta	Duro	Algo picante

**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

### 2.6.2 Propiedades nutricionales de la pimienta dulce

La pimienta dulce es una especia utilizada no solamente en la cocina, sino también en la medicina, ya que ayuda a curar algunas dolencias. Esta especia es una fuente natural de beta-caroteno, vitaminas A, B-1, B-2, y C, niacina, tiamina y riboflavina; además de poseer minerales como hierro, potasio, magnesio, selenio y manganeso.

**Tabla 17: Composición nutricional por 100 gramos.**

Composición	Cantidad (gr)
Calorías	263
Carbohidratos	72
Proteínas	6.1
Fibra	21.6
Grasas	8.7
Minerales	Cantidad (mg)
Sodio	77
Calcio	661
Hierro	7.06
Magnesio	0
Fosforo	135
Potasio	1044
Vitaminas	Cantidad (mg)
Vitamina A	540 iu
Vitamina B6	0.210 mg
Vitamina B12	0
Vitamina C	39.2 mg
Vitamina B12	0 iu
Niacina	2860 mg

**Fuente:** (Nutritionvalue.org, 2018)



### 2.6.3 Aplicaciones gastronómicas

Esta novedosa especia es muy utilizada en pasteles de fruta, pastas y budines de Navidad, de igual modo se usa para encurtir, en marinadas de pescado y marisco, y para adobos de aves y caza. (Le Cordon Bleu, 2001)

En Jamaica se usa en la elaboración del licor “*Jaimaican Pimento dram*” que es fabricado a base de pimienta de olor. Este ingrediente también aparece en el *Benedictine* y en el *Chartreuse*. Además se usa en la elaboración de conservas y chutneys. (Morris, 1999)

Citamos algunas recetas en las que se incluyen como ingredientes a la pimienta dulce o pimienta de Jamaica como por ejemplo el jamón especiado y glaseado con miel, (Everest, 2005), las conservas de durazno perfectas (perfect peach preserves), (Reader's Digest, 1996), entre otras. En cuanto a la cocina ecuatoriana, el uso de la pimienta de olor es muy frecuente en preparaciones como las coladas caseras, conservas y recetas típicas como el rosero, colada morada, chicha, entre otros.

En esta cocina de autor la pimienta dulce aportará con su dulce sabor, dando un resultado muy aromático a nuestra pasta.

Esta especia aromatiza no tiene problema en la combinación con la mayoría de especias, pues esta combinación hace que sea la más versátil de nuestra propuesta gastronómica.

Puede ser utilizada en cocina dulce y salada, en las recetas de este proyecto va a resaltar en la pasta, combinando con carnes y aves, logrando sabores interesantes para los exigentes paladares.

### **CAPÍTULO III: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTAS AROMATIZADAS**

Si bien la pasta no tiene un origen cierto, lo que sí se puede decir es que la pasta tiene un proceso muy sencillo para su elaboración, puesto que solo se requiere de la utilización de contados ingredientes.

Para el proceso de elaboración de la pasta alimenticia fresca, vamos a emplear el método artesanal de preparación de este producto. Por consiguiente, vamos a explicar paso a paso cuales son las técnicas a seguir para dicho proceso.

#### **3.1 Mezclado**

**Imagen 7: mezclado**



**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

Antes del proceso del mezclado, se procede a la preparación de la mise en place, pesando todos los ingredientes. Luego se coloca sobre una superficie limpia para proceder con el siguiente paso que es el mezclado de los ingredientes. Para ello se coloca la harina en forma de volcán, se hace un hueco en el centro y se agregan los demás ingredientes tales como el huevo, la sal, el aceite y en nuestro caso, se agregará también las especias dulces para dar un nuevo sabor a la pasta. Primero se mezcla los ingredientes líquidos de a poco. Se puede utilizar un tenedor para ir uniendo poco a poco con la harina. Se va trabajando de manera gradual desde el centro hacia afuera hasta que

todo esté totalmente mezclado. Si la masa se encuentra muy seca, se agrega un poco de agua con las yemas de los dedos para darle un mejor manejo a la masa.

### **3.2 Amasado**

El amasado dura aproximadamente de 10 a 15 minutos, proceso en el cual se van a ir ligando poco a poco todos los ingredientes. Al momento de amasar se aplasta la mezcla de adentro hacia afuera y se vuelve a recoger, esto se realiza durante todo el tiempo del amasado. De esta manera, el almidón y las proteínas se unen al agua y comienzan a formar gluten, que son una red de proteínas que se unen a los gránulos de almidón hidratados. Durante el proceso del amasado, la masa se vuelve homogénea y elástica. Esta etapa es la más importante ya que de ello va a depender la manejabilidad del producto. La masa de la pasta se deja en reposo, cubierto con plástico por el intervalo de 30 minutos a una hora, esto permite que las partículas de harina absorban el agua y se desarrolle la red de gluten. Durante el tiempo de reposo, la masa se vuelve más fácil de trabajar.

### **3.3 Laminado**

**Imagen 8: Laminado**



**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

El laminado se puede realizar en una máquina para pasta, o también se lo realiza manualmente, utilizando un rodillo de madera largo.



Si se utiliza la máquina para hacer pasta, se corta la masa en cuatro partes y se estira con el rodillo de modo que para colocar en la máquina, ésta pase fácilmente por la parte más gruesa del rodillo. Se pasa dos veces por el mismo número y se va laminando poco a poco, colocando cada vez un número menos, hasta que alcance el grosor deseado.

### **3.4 Moldeado**

**Imagen 9: Moldeado de pasta**



**Fuente:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez

Luego de que se haya completado el proceso del laminado, se procede a dar forma a la pasta. En este caso se realizarán distintos tipos de pasta saborizadas con especias dulces tales como fettuccini, ravioles, raviolones, agnolotis, lasaña, canelones, etc.

### **3.5 Secado**

En el caso de que la pasta no vaya a utilizarse enseguida se procede al secado, colocando en un lugar en el que la masa vaya secándose gradualmente, sin que se acelere ni se demore, pues de lo contrario, se puede producir la fermentación de la misma. La temperatura óptima de secado es de 40°C. Por ello es que en la elaboración de las pastas secas se utilizan aditivos y preservantes para evitar que se produzcan daños en el producto.



### 3.6 Elaboración de fichas estándar de pastas saborizadas

#### 3.6.1 Pasta Saborizada con Canela

#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

#### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pasta Saborizada con Canela		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada Canela triturada y obtenida en polvo	Pasta saborizada con canela	Amasar correctamente. Se recomienda usar la canela en polvo para un mejor sabor. Se puede cocer en agua con canela en rama para obtener más sabor.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Pasta Saborizada con Canela					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	Harina	g	300	100%	0.22	0.22
194	Huevos	g	173	89%	0.36	0.36
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
15	Aceite	ml	15	100%	0.45	0.45
10	Canela en polvo	g	10	100%	0.17	0.17
CANT. PRODUCIDA: 519g						
CANT. PORCIONES: 10 DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0.12						
<b>TÉCNICAS</b> Colocar los ingredientes secos sobre una superficie plana y mezclar. Formar un volcán y agregar los ingredientes líquidos. Mezclar. Mezclar los ingredientes de adentro hacia afuera. Amasar aplastando del centro hacia afuera durante 8 a 10 minutos. Cubrir con plástico y reposar en un lugar fresco entre 30 y 60 minutos. Estirar la masa y pasar por la maquina cuantas veces sea necesario para lograr el grosor deseado.				<b>FOTO</b> 		



### 3.6.2 Pasta Saborizada con Anís

#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

#### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pasta Saborizada con Anís		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada Anís en polvo	Pasta de color marrón claro	Para dar un mejor sabor a la pasta de anís, se considera usar el anís molido en el instante de la preparación de la masa, de ese modo conservamos sus aceites esenciales, los que van a aportar un buen sabor a la pasta.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Pasta Saborizada con Anís					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NE TA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	Harina	g	300	100%	0.22	0.22
194	Huevos	g	173	89%	0.36	0.36
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
15	Aceite	ml	15	100%	0.45	0.45
10	Anís en polvo	g	10	100%	10.7	0.17
CANT. PRODUCIDA: 519g						
CANT. PORCIONES: 10 DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0.12						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar los ingredientes secos sobre una superficie plana y mezclar.</p> <p>Formar un volcán y agregar los ingredientes líquidos. Mezclar.</p> <p>Mezclar los ingredientes de adentro hacia afuera.</p> <p>Amasar aplastando del centro hacia afuera durante 8 a 10 minutos.</p> <p>Cubrir con plástico y reposar en un lugar fresco entre 30 y 60 minutos.</p> <p>Estirar la masa y pasar por la maquina cuantas veces sea necesario para lograr el grosor deseado.</p>						



### 3.6.3 Pasta Saborizada con Clavo de Olor


#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

#### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pasta Saborizada con Clavo de Olor		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada y mezclada con clavo de olor en polvo	Pasta saborizada con clavo de olor	Es muy importante el uso adecuado de esta especia, ya que el uso exagerado puede cambiar el gusto de la pasta.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Pasta Saborizada con Clavo de Olor					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	Harina	g	300	100%	0.22	0.22
194	Huevos	g	173	89%	0.36	0.36
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
15	Aceite	ml	15	100%	0.45	0.45
4	Clavo de olor en polvo	g	4	100%	0.17	0.17
CANT. PRODUCIDA: 516 g						
CANT. PORCIONES: 10 DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0.12						
<b>TÉCNICAS</b> Colocar los ingredientes secos sobre una superficie plana y mezclar. Formar un volcán y agregar los ingredientes líquidos. Mezclar. Mezclar los ingredientes de adentro hacia afuera. Amasar aplastando del centro hacia afuera durante 8 a 10 minutos. Cubrir con plástico y reposar en un lugar fresco entre 30 y 60 minutos. Estirar la masa y pasar por la maquina cuantas veces sea necesario para lograr el grosor deseado.				<b>FOTO</b> 		



### 3.6.4 Pasta Saborizada con Hinojo

#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

#### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pasta Saborizada con Hinojo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada y mezclada con hinojo en polvo	Pasta de saborizada con hinojo	Se puede utilizar también las ramas de hinojo fresco para una mejor presentación de la masa.  Los granos de hinojo se pueden moler al instante de la preparación de la masa.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Pasta Saborizada con Hinojo					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	Harina	g	300	100%	0.22	0.22
194	Huevos	g	173	89%	0.36	0.36
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
15	Aceite	ml	15	100%	0.45	0.45
10	Hinojo en polvo	g	10	100%	0.17	0.17
CANT. PRODUCIDA: 519g						
CANT. PORCIONES: 10 DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0.12						
<b>TÉCNICAS</b> Colocar los ingredientes secos sobre una superficie plana y mezclar. Formar un volcán y agregar los ingredientes líquidos. Mezclar. Mezclar los ingredientes de adentro hacia afuera. Amasar aplastando del centro hacia afuera durante 8 a 10 minutos. Cubrir con plástico y reposar en un lugar fresco entre 30 y 60 minutos. Estirar la masa y pasar por la máquina cuantas veces sea necesario para lograr el grosor deseado.				<b>FOTO</b> 		



### 3.6.5 Pasta Saborizada con Pimienta Dulce


#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

#### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pasta Saborizada con Pimienta Dulce		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada Pimienta dulce molida	Pasta saborizada con pimienta dulce	Para que la pasta tenga un sabor más penetrante se puede cocer la pasta en infusión de pimienta dulce en grano.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Pasta Saborizada con Pimienta Dulce					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	Harina	g	300	100%	0.22	0.22
194	Huevos	g	173	89%	0.36	0.36
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
15	Aceite	ml	15	100%	0.45	0.45
10	Pimienta dulce en polvo	g	10	100%	10.7	0.17
CANT. PRODUCIDA: 519g						
CANT. PORCIONES: 10 DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0.12						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar los ingredientes secos sobre una superficie plana y mezclar.</p> <p>Formar un volcán y agregar los ingredientes líquidos. Mezclar.</p> <p>Mezclar los ingredientes de adentro hacia afuera.</p> <p>Amasar aplastando del centro hacia afuera durante 8 a 10 minutos.</p> <p>Cubrir con plástico y reposar en un lugar fresco entre 30 y 60 minutos.</p> <p>Estirar la masa y pasar por la maquina cuantas veces sea necesario para lograr el grosor deseado.</p>						



### 3.6.6 Pasta Saborizada con Azafrán

#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

#### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pasta Saborizada con Azafrán		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Harina tamizada Azafrán en polvo	Pasta saborizada con azafrán	Para dar fuerza a esta masa se recomienda utilizar los pistilos de azafrán con sumo cuidado.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Pasta Saborizada con Azafrán					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
300	Harina	g	300	100%	0.22	0.22
194	Huevos	g	173	89%	0.36	0.36
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
15	Aceite	ml	15	100%	0.45	0.45
4	Azafrán	g	4	100%	4.00	4.00
CANT. PRODUCIDA: 519g						
CANT. PORCIONES: 10 DE: 50 gr. Costo p porción: \$ 0,50						
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Colocar los ingredientes secos sobre una superficie plana y mezclar.</p> <p>Formar un volcán y agregar los ingredientes líquidos. Mezclar.</p> <p>Mezclar los ingredientes de adentro hacia afuera.</p> <p>Amasar aplastando del centro hacia afuera durante 8 a 10 minutos.</p> <p>Cubrir con plástico y reposar en un lugar fresco entre 30 y 60 minutos.</p> <p>Estirar la masa y pasar por la maquina cuantas veces sea necesario para lograr el grosor deseado.</p>						



## CAPÍTULO IV: APLICACIÓN DE LA PASTA EN COCINA DE AUTOR: FICHAS TÉCNICAS

### 4.1 Spaghetti de anís estrellado y nuez moscada con cerdo grillado en salsa de vino

#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

#### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Spaghetti de anís estrellado y nuez moscada con cerdo grillado en salsa de vino		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta aromatizada de anís (pág. 61) Cerdo salpimentado Cebolla cortada en brunoise	Spaghetti de anís estrellado y nuez moscada con cerdo grillado en salsa de vino	Se recomienda utilizar un litro de agua por cada 100 gramos de pasta.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica: Spaghetti de anís estrellado y nuez moscada con cerdo grillado en salsa de vino					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
100	Spaghetti de anís	g	100	100%	0.12	0.12
120	Carne de cerdo	g	100	100%	1.10	1.10
10	Aceite de oliva	ml	10	100%	0.09	0.09
20	Cebolla perla	g	15	75%	0.01	0.01
10	Mostaza	g	10	100%	0.06	0.06
7	Ajo	g	7	100%	0.05	0.05
6	Sal	g	6	100%	0.01	0.01
30	Vino blanco	ml	30	100%	0.24	0.24
60	Crema de leche	ml	60	100%	0.89	0.89
15	Queso parmesano	g	15	100%	0.28	0.28
CANT. PRODUCIDA: 250g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 250 gr. Costo p porción: \$ 2.92						
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Cocer la pasta en agua hirviendo de 2 a tres minutos.</p> <p>Colocar el cerdo en el grill y dorar por ambos lados. Terminar la cocción en el horno.</p> <p>Preparar la salsa con la cebolla y continuar salteando.</p> <p>Desglasar con vino blanco.</p> <p>Agregar la mostaza, crema de leche y queso parmesano.</p> <p>Agregar a la salsa sobre la pasta caliente y emplatar.</p>						



## 4.2 Fettuccini de pimienta dulce con salsa de trucha

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Fettuccini de pimienta dulce con salsa de trucha		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta aromatizada con pimienta dulce (pág. 67) Trucha limpia y deshuesada y cortada en cuadros. Cebolla cortada en brunoise. Perejil finamente picado.	Fettuccini de pimienta dulce con salsa de trucha	Se puede utilizar la trucha tanto ahumada como fresca.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Fettuccini de pimienta dulce con salsa de trucha					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
100	Fettuccini de pimienta dulce	g	50	100%	0.12	0.12
60	Crema de leche	g	60	100%	0.30	0.30
10	Aceite de oliva	g	10	100%	0.09	0.09
10	Perejil	g	5	50%	0.03	0.03
10	Cebollín	g	5	50%	0.04	0.04
6	Sal	g	4	100%	0.02	0.02
10	Ajo	g	5	100%	0.04	0.04
3	Pimienta	g	3	100%	0.03	0.03
20	Queso parmesano	g	20	100%	0.23	0.23
20	Vino blanco	ml	20	100%	0.17	0.17
150	Trucha	g	100	100%	1.08	1.08
CANT. PRODUCIDA: 280 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 280 gr. Costo p porción: \$1.95						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Cocinar la pasta en suficiente agua.</p> <p>Salpimentar la trucha y sofreír.</p> <p>Añadir el cebollín y desglasar con vino blanco.</p> <p>Añadir la crema de leche y el queso parmesano.</p> <p>Finalmente añadir la pasta a la salsa y emplatar.</p>						



### 4.3 Lasagna de azafrán


#### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

#### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Lasagna de azafrán		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada de azafrán (pág. 69) Espárrago limpio y picado Zanahorias baby peladas Cebolla picada en brunoise Quesos rallados Salsa bechamel	Lasagna de azafrán	<p>Para la salsa bechamel se usa un roux blanco, que se elabora con harina y mantequilla en igual cantidad, se cocina hasta obtener el color deseado. Se agrega leche, sal y nuez moscada. Cocer por más o menos 2 minutos.</p> <p>La pasta de azafrán debe ser preparada cuidadosamente pues su costo es elevado.</p> <p>Si se desea se puede usar el azafrán en polvo que es más económico.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Lasagna de azafrán					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
80	Pasta en laminas	g	60	100%	0.20	0.20
60	Espárragos	g	45	75%	0.83	0.83
60	Zanahoria baby	g	45	75%	0.48	0.48
30	Bechamel	ml	30	100%	0.17	0.17
30	Mix de quesos	g	30	100%	0.58	0.58
30	Cebolla perla	g	25	80%	0.09	0.09
20	Mantequilla	g	20	100%	0.04	0.04
10	Aceite de oliva	ml	15	100%	0.09	0.09
10	Ajo pelado	g	10	100%	0.04	0.04
30	Vino blanco	ml	30	100%	0.26	0.26
5	Sal	g	5	100%	0.02	0.02
CANT. PRODUCIDA: 315 g						
CANT. PORCIONES: 2 DE: gr. 155 Costo p porción: \$ 1.40						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Cocer la pasta en abundante agua.</p> <p>Saltear la mitad de la cebolla con los espárragos, ajo y sal.</p> <p>Saltear la otra mitad de la cebolla con la zanahoria, ajo y sal.</p> <p>Enmantequillar moldes.</p> <p>Poner una capa de pasta, colocar los espárragos, la salsa bechamel, queso, pasta, zanahoria pasta bechamel y combinar las verduras y cubrir con el queso.</p> <p>Hornear durante 6 minutos.</p>						



#### 4.4 Rollos de pasta de anís español


### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Rollos de pasta de anís español		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con anís (pág. 61) Crema pastelera Frutos secos laminados	Rollos de pasta de anís español	La crema pastelera se prepara con 500 ml. de leche, 3 yemas, 150 gr. de azúcar, 40 gr. de harina, 10 gramos de maicena, 10 ml. de crema de leche y una vaina de vainilla. Para la preparación de la crema pastelera, se coloca la leche y la vainilla en una cacerola y se lleva a ebullición. Mientras tanto se coloca las yemas y el azúcar en un bowl, se bate hasta blanquear, se agrega la harina y la maicena y se mezcla bien. Se retira la leche del fuego y sacar la vainilla de la leche. Se colocan la mezcla de las yemas con la harina, y se cuece a fuego lento por un lapso de 2 a 3 minutos hasta que espese. Se coloca la crema pastelera en un bowl y se cubre sobre esta con papel film. Enfriar. Se puede reemplazar vainilla por anís para que la pasta no pierda su sabor.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Rollos de pasta de anís español					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
20	Pasta	g	20	100%	0.05	0.05
20	Crema pastelera	ml	20	100%	0.20	0.20
10	Almendras	g	10	100%	0.10	0.10
10	Nueces	g	10	100%	0.10	0.10
10	Cerezas deshidratadas	g	10	100%	0.10	0.10
20	Queso crema	g	20	100%	0.15	0.15
10	Frambuesas	g	10	100%	0.10	0.10
CANT. PRODUCIDA: 90 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 90 gr. Costo p porción: \$ 0.80						
TÉCNICAS		FOTO				
<p>Freír la pasta en abundante aceite hasta que dore.</p> <p>Agregar los frutos secos fileteados a la crema pastelera y mezclar.</p> <p>Rellenar.</p> <p>Servir decorada con frambuesas.</p> <p>.</p>						



#### 4.5 Cappelletti de canela en salsa de tocino


### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Capelletti de canela en salsa de tocino		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con canela (pág. 59) Tocino en cuadritos pequeños	Capelletti de canela en salsa de tocino	Se puede cocer la pasta en infusión de canela. Para el relleno de los capellettis se puede utilizar cualquier tipo de quesos, y vegetales salteados.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Capelletti de canela en salsa de tocino					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
100	Capelletti	g	100	100%	0.20	0.20
80	Tocino	g	40	50%	1.60	0.80
5	Ajo	g	5	100%	0.03	0.03
20	Vino blanco	g	20	100%	0.26	0.26
80	Crema de leche	ml	80	100%	1.19	1.19
30	Queso parmesano	g	45	100%	0.45	0.45
2	Sal	g	2	100%	0.01	0.01
CANT. PRODUCIDA: 312 g						
CANT. PORCIONES: 2 DE: 156 g Costo p porción: \$ 1.35						
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Colocar la pasta en agua hirviendo por un lapso de 2 a 3 minutos.</p> <p>En un sartén caliente colocar el tocino y ajo y saltear.</p> <p>Desglasar con el vino y añadir la crema de leche y el queso parmesano.</p> <p>Agregar la pasta caliente a la salsa y montar el plato.</p>						



#### 4.6 Raviolón de azafrán con áspic frutal

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Raviolón de azafrán con áspic frutal		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada de azafrán (pág. 69) Áspic frutal	Raviolón de azafrán con áspic frutal	Realizar la receta del áspic frutal con un 500 ml de pulpa de maracuyá, 500 gr de azúcar, 5 gramos de gelatina sin sabor y 150 gr de frutos rojos picados. Hervir el maracuyá con el azúcar por 10 minutos. Retirar del fuego. Enfriar. Hidratar la gelatina sin sabor y mezclar con el maracuyá. Colocar en un molde y agregar las frutas picadas. Refrigerar durante 3 horas.





FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Raviolón de azafrán con áspic frutal					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
30	Pasta	g	30	100%	0.10	0.10
100	Aceite	ml	100	100%	0.25	0.25
40	Áspic frutal	g	40	100%	0.32	0.32
CANT. PRODUCIDA: 70 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: gr. Costo p porción: \$ 0.77						
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Formar láminas con la pasta.</p> <p>Freír en abundante aceite.</p> <p>Colocar el áspic frutal sobre la pasta.</p> <p>Decorar.</p> <p>Servir.</p>						



#### 4.7 Gnoccis de clavo de olor en salsa de queso


### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Gnoccis de clavo de olor en salsa de queso		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pasta para gnoccis saborizada con clavo de olor</p> <p>Quesos rallados</p>	<p>Gnoccis de clavo de olor en salsa de queso</p>	<p>Para los gnoccis se necesita 500 gramos de papas cocinadas, 150 gramos de harina, un huevo y sal. Se mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Se corta en cilindros de unos 2 cm de grosor y con un dedo o tenedor se presiona ligeramente para darle forma. Reposar 20 minutos.</p> <p>La salsa no requiere sal.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Gnoccis de clavo de olor en salsa de queso					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
120	Gnoccis de clavo	g	120	100%	0.22	0.22
20	Queso Parmesano	g	20	100%	0.23	0.23
20	Queso Brie	g	20	100%	0.54	0.54
20	Queso camembert	g	20	100%	0.67	0.67
20	Queso Roquefort	g	20	100%	0.84	0.84
20	Crema de leche	ml	20	100%	0.23	0.23
CANT. PRODUCIDA: 220 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 220 gr. Costo p porción: \$ 2.73						
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Colocar la gnoccis en agua hirviendo por un lapso de 2 a 3 minutos.</p> <p>En una sartén caliente colocar los quesos y la crema.</p> <p>Cocer a fuego suave hasta que el queso se funda.</p> <p>Colocar la salsa de queso sobre la pasta caliente.</p>						



#### 4.8 Parpardelle de canela con chocolate en salsa de queso ahumado y salami


### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pappardelle de canela con chocolate en salsa de queso ahumado y salami		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con canela (pág. 59) Cebolla cortada en juliana Pimientos asados y cortados en cuadros. Champiñones laminados Queso cortado en cuadritos Queso rallado	Parpardelle de canela con chocolate en salsa de queso ahumado y salami	Poner a fuego bajo para gratinar el queso sobre la pasta.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Parpardelle de canela con chocolate en salsa de queso ahumado y salami					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
150	Parpardelle	g	150	100%	0.29	0.29
30	Salami	g	30	100%	0.28	0.28
40	Queso Ahumado	g	40	100%	0.68	0.68
20	Cebolla perla	g	15	80%	0.01	0.01
20	Champiñón	g	20	100%	0.23	0.23
20	Pimiento asados	g	20	100%	0.20	0.20
20	Vino blanco	ml	20	100%	0.26	0.26
60	Crema de leche	ml	60	100%	0.35	0.35
4	Sal	g	4	100%	0.02	0.02
2	Pimienta	g	2	100%	0.04	0.04
CANT. PRODUCIDA: 211 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 211 gr. Costo p porción: \$2.07						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar la pasta en agua hirviendo por un lapso de 2 a 3 minutos.</p> <p>Saltear la cebolla y blanquear.</p> <p>Añadir el pimiento y el champiñón y continuar salteando.</p> <p>Desglasar con vino blanco.</p> <p>Añadir la crema de leche.</p> <p>Agregar el queso en cortado en cuadritos y hervir a fuego lento hasta que el queso esté derretido.</p> <p>Colocar sobre la pasta caliente.</p>						



#### 4.9 Agnolotti de hinojo con salmón salsa de champagne

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Agnolotti de hinojo con salmón salsa de champagne		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con hinojo (pág. 69) Salmón cortado en cubos Cebolla cortada en brunoise	Agnolotti de hinojo con salmón salsa de champagne	Se puede utilizar tanto el salmón ahumado como el fresco.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Agnolotti de hinojo con salmón salsa de champagne					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
50	Agnolotti	g	50	100%	0.12	0.12
80	Salmón	g	80	100%	2.40	2.40
30	Champagne	ml	30	100%	0.32	0.32
25	Cebolla perla	g	20	80%	0.01	0.01
10	Mostaza	g	10	100%	0.07	0.07
60	Crema de leche	ml	60	100%	0.35	0.35
5	Zumo de limón	ml	5	100%	0.01	0.01
5	Ajo	g	5	100%	0.02	0.02
4	Sal	g	4	100%	0.01	0.01
6	Azúcar	g	6	100%	0.01	0.01
15	Alcaparras	g	15	100%	0.12	0.12
20	Aceite de oliva	ml	20	100%	0.18	0.18
20	Queso parmesano	g	20	100%	0.23	0.23
CANT. PRODUCIDA: 330 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 330 gr. Costo p porción: \$ 3.85						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar la pasta en agua hirviendo por un lapso de 2 a 3 minutos.</p> <p>Salpimentar y saltear el salmón en aceite. Añadir la cebolla.</p> <p>Desglasar con champagne.</p> <p>Añadir mostaza, zumo limón y azúcar.</p> <p>Añadir crema de leche y queso parmesano y hervir a fuego moderado.</p> <p>Colocar sobre la pasta caliente.</p>						



#### 4.10 Ravioles de pimienta dulce rellenos de higo y queso con salsa de caña

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Ravioles de pimienta dulce rellenos de higo y queso con salsa de caña		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con pimienta dulce (pág. 67) Dulce de higos Salsa de caña	Ravioles de pimienta dulce rellenos de higo y queso con salsa de caña	La pasta también se puede cocer al horno. Rellenar los ravioles con plátano maduro frito y majado y mezclado con queso fresco.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Ravioles de pimienta dulce rellenos de higo y queso con salsa de caña					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
80	Pasta	g.	60	100%	0.80	0.80
15	Dulce de higo	g.	60	100%	0.30	0.30
10	Queso fresco	g	20	100%	0.30	0.30
20	Crema de leche	ml.	20	100%	0.12	0.12
20	Miel de caña	ml.	20	100%	0.15	0.15
200	Aceite	ml.	200	100%	0.60	0.60
CANT. PRODUCIDA: 180 g						
CANT. PORCIONES: 3 DE: 60 gr. Costo p porción: \$ 0.56						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Rellenar la pasta con el dulce de higo y el queso fresco.</p> <p>Cocer la pasta por 2 minutos.</p> <p>Freír en abundante aceite.</p> <p>Hervir la miel de caña y mezclar con crema de leche.</p> <p>Hervir a fuego lento.</p> <p>Servir la mezzaluna bañada con miel de caña.</p>						



#### 4.11 Postre de mil hojas con pasta de canela

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Postre de mil hojas con pasta de canela		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Masa de hojaldre con pasta saborizada con canela (pág. 59)</p> <p>Crema pastelera</p> <p>Mouse de chocolate</p>	<p>Postre de mil hojas con pasta de canela</p>	<p>La crema de quesos se prepara con 150 gramos de queso ricota, 150 gramos de queso crema, 1 cucharadita de ralladura de naranja y 100 gramos de azúcar impalpable. Desmenuzar el queso ricota y mezclar con el queso crema y el azúcar. Llevar a fuego lento, removiendo constantemente, hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la ralladura. Dejar enfriar.</p> <p>Se puede reemplazar los rellenos con otro tipo de crema o preparar mousses de diferentes sabores.</p> <p>Para que la pasta tenga una buena consistencia, se puede reemplazar el aceite por mantequilla.</p> <p>Para el merengue italiano se utiliza 40 ml de agua, 100 gr de azúcar y 90 gr de claras de huevo. Hervir el agua con el azúcar hasta que alcance una temperatura de 120°C. Aparte batir la claras a punto de nieve. Agregar el almíbar muy lentamente en forma de hilo. Continuar batiendo hasta que enfríe y forme picos.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Postre de mil hojas con pasta de canela					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
20	Pasta saborizada	g	20	100%	0.06	0.06
30	Crema de queso	ml	30	100%	0.40	0.40
20	Merengue italiano	ml	20	100%	0.20	0.20
CANT. PRODUCIDA: 70 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 70 gr. Costo p porción: \$ 0.66						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Hornear la pasta a 180°C durante 5 minutos. Enfriar sobre una rejilla. Colocar crema de quesos, utilizando una manga pastelera. En un plato colocar una capa de pasta, agregar la crema de quesos, otra capa de pasta, crema de quesos, pasta y cubrir con merengue italiano.</p>						



#### 4.12 Raviolis de anís gratinados con tres quesos

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Raviolos de anís gratinados en tres quesos		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con anís (pág. 61) Quesos rallados por separado	Raviolos de anís gratinados en tres quesos	Los raviolos deben ser fritos en abundante aceite.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Raviolos de anís gratinados en tres quesos					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
150	Raviolis	g	150	100%	0.53	0.53
30	Queso Mozarella	g	30	100%	0.65	0.65
30	Queso Cheddar	g	30	100%	0.67	0.67
30	Queso Holandés	g	30	100%	0.67	0.67
100	Aceite	ml	50	100%	0.50	0.50
CANT. PRODUCIDA: 290 g CANT. PORCIONES: 1 DE: 290 gr. Costo p porción: \$ 3.02						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Rellenar los raviolos.</p> <p>Freír en abundante aceite.</p> <p>Colocar sobre toallas de papel para quitar la grasa.</p> <p>Cubrir los raviolos con los tres quesos alternando para lograr colores vistosos.</p> <p>Gratinar por 5 minutos en el horno y servir.</p>						



#### 4.13 Fettuccini de azafrán en salsa de mariscos

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Fettuccini de azafrán en salsa de mariscos		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con azafrán (pág. 69) Camarones pelados y desvenados Mejillones limpios Conchas lavadas y abiertas Calamar limpio y lavado Perejil picado Salsa roja	Fettuccini de azafrán en salsa de mariscos	Revisar que los mariscos sean fresco, de buen aroma y color. Para la salsa roja colocar en una cacerola 40 gr. de cebolla, 30 gr. de puerro, 10 ml. de aceite de oliva y sofreír, agregar 10 gr. de sal. Añadir 25 gr. de zanahoria picada en cuadritos, un kilo de tomate picado y 100 gr. de pasta de tomate y llevar a ebullición. Colocar 10 gr. de ajo, 250 ml. de vino tinto, 2 hojitas de laurel y dejar hervir durante 50 minutos a fuego moderado, agregar agua si es necesario. Retirar las hojas de laurel y licuar. Volver la salsa a la cacerola y agregar un poco de agua. Cocer a fuego lento por unos 10 minutos. Añadir la albahaca cortada en juliana y apagar el fuego.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Fettuccini de azafrán en salsa de mariscos					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
80	Fettuccini	g	80	100%	0.20	0.20
80	Salsa roja	ml	80	100%	0.23	0.23
20	Aceite de oliva	ml	20	100%	0.18	0.18
20	Ajo	g	20	100%	0.06	0.06
60	Vino blanco	ml	60	100%	0.78	0.78
40	Camarón	g	30	75%	0.44	0.44
20	Mejillón	g	20	100%	0.30	0.30
20	Calamar	g	20	100%	0.36	0.36
45	Conchas	g	45	100%	0.85	0.85
20	Perejil	g	10	50%	0.01	0.01
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
CANT. PRODUCIDA: 387 g CANT. PORCIONES: 2 DE: gr. Costo p porción: \$ 1.53						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Cocinar la pasta en agua hirviendo por un lapso de 2 a 3 minutos.</p> <p>Saltear los mariscos con ajo y sal perejil.</p> <p>Desglasar con vino al terminar la cocción.</p> <p>Añadir salsa roja y hervir.</p> <p>Agregar la pasta a la salsa y servir.</p>						



#### 4.14 Raviolón de clavo de olor y chocolate en salsa de frutos rojos

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Raviolón de clavo de olor y chocolate en salsa de frutos rojos		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con clavo de olor (pág. 63) Salsa de frutos rojos	Raviolón de clavo de olor y chocolate en salsa de frutos rojos	Para preparar la masa de con chocolate, para 300 gramos de harina se sustituye 40 gramos harina por 40 gramos de chocolate en polvo semiamargo.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Raviolón de clavo de olor y chocolate en salsa de frutos rojos					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
30	Pasta de clavo	g	30	100%	0.12	0.08
20	Salsa de frutos rojos	ml	20	100%	0.45	0.45
10	Queso ricota	g	10	100%	0.22	0.22
10	Crema de leche	ml	10	100%	0.09	0.09
10	Frutos rojos	g	10	100%	0.20	0.20
5	Azúcar	g	5	100%	0.01	0.01
CANT. PRODUCIDA: 85 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 85 gr. Costo p porción: \$1,05						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Realizar el relleno con el queso ricota desmenuzado, crema de leche, azúcar y frutos rojos.</p> <p>Colocar sobre la masa de clavo de olor el relleno y formar los raviolones.</p> <p>Freír en aceite bien caliente hasta dorar.</p> <p>Servir con la salsa de frutos rojos.</p>						



#### 4.15 Mezzaluna de canela fritos en salsa de seco de chivo

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Mezzaluna de canela fritos en salsa de seco de chivo		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Mezzalunas hechas con la pasta de canela (pág. 59)</p> <p>Carne limpia y picada en cuadritos.</p> <p>Cebolla cortada en brunoise</p> <p>Pimiento cortado en brunoise</p> <p>Zumo de naranjilla</p>	<p>Mezzaluna de canela fritos en salsa de seco de chivo</p>	<p>Freír la pasta en abundante aceite.</p> <p>La carne de chivo puede ser remplazada por la de borrego.</p> <p>Se puede utilizar concentrados de res.</p>

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Mezzaluna de canela fritos en salsa de seco de chivo					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
150	Mezzaluna	g	150	100%	0.28	0.28
150	Carne de chivo	g	120	80%	1.17	1.17
30	Cebolla paiteña	g	25	83%	0.03	0.03
50	Tomate riñón	g	45	90%	0.05	0.05
20	Zumo de naranjilla	ml	20	100%	0.17	0.17
30	Cerveza	ml	30	100%	0.19	0.19
100	Aceite de oliva	ml	20	100%	0.20	0.20
10	Concentrado de res	g	10	100%	0.10	0.10
200	Agua	ml	200	100%	0.01	0.01
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
CANT. PRODUCIDA: 525 g						
CANT. PORCIONES: 2 DE: 250 gr. Costo p porción: \$ 1,10						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Freír la pasta en abundante aceite.</p> <p>Una vez fritos retirarlos y colocar sobre papel toalla para absorber la grasa.</p> <p>En una cacerola colocar el aceite, cebolla, tomate, pimiento y saltear.</p> <p>Añadir la carne y seguir salteando.</p> <p>Agregar el fondo de res y el zumo de naranjilla y cocer. Agregar la cerveza poco a poco. Cocinar por 45 minutos.</p> <p>Colocar la salsa sobre la pasta bien caliente.</p>						



#### 4.16 Tiramisú en pasta de canela


### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Tiramisú en pasta de canela		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con canela (pág. 59) Crema chantilly Merengue italiano Café preparado	Tiramisú en pasta de canela	En reemplazo del queso mascarpone se puede utilizar queso crema. Si se desea sentir el sabor de la canela más acentuado, no usar amaretto.

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Tiramisú en pasta de canela					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
60	Pasta de canela	g	60	100%	0.12	0.12
40	Crema chantilly	ml	60	100%	0.20	0.20
20	Merengue italiano	g	20	100%	0.20	0.20
20	Café	ml	20	100%	0.10	0.10
30	Queso mascarpone	g	30	100%	0.30	0.30
20	Azúcar	g	30	100%	0.03	0.03
5	Licor de Amaretto	ml	5	100%	0.15	0.15
CANT. PRODUCIDA: 195 g						
CANT. PORCIONES: 2 DE: 95 gr. Costo p porción: \$ 0.55						
TÉCNICAS			FOTO			
<p>Cortar en cuadritos la pasta saborizada de canela y freír.</p> <p>Batir el queso mascarpone con el azúcar.</p> <p>Mezclar la crema chantilly con el merengue italiano y el queso crema.</p> <p>Colocar el amaretto en el café.</p> <p>Bañar la pasta con el café y colocar una capa de crema, bañar otra capa de pasta y colocar sobre la crema, repetir una vez más el proceso.</p> <p>Esparcir chocolate en polvo sobre la última capa de crema.</p>						



#### 4.17 Parpardelle de hinojo al olio con pollo al pimentón


### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

<u>RECETA:</u> Parpardelle de hinojo al olio con pollo al pimentón		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con hinojo (pág. 65) Suprema de pollo limpia Pimientos asados y cortados en cuadritos Cebolla cortada en brunoise Horno precalentado a 180 grados	Parpardelle de hinojo al olio con pollo al pimentón	Revisar el aroma, color y textura y frescura del pollo

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Parpardelle de hinojo al olio con pollo al pimentón					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
100	Parpardelle	g	100	100%	0.16	0.16
150	Pechuga de pollo	g	100	67%	0.98	0.98
30	Crema de leche	ml	30	100%	0.23	0.23
15	Cebolla perla	g	12	80%	0.01	0.01
5	Azúcar	g	5	100%	0.01	0.01
10	Salsa de soya	ml	15	100%	0.02	0.02
20	Vino blanco	ml	20	100%	0.39	0.39
3	Sal	g	3	100%	0.01	0.01
10	Parmesano	g	14	100%	0.18	0.18
20	Pimiento rojo	g	6	100%	0.03	0.03
10	Aceite de oliva	ml	10	100%	0.09	0.09
20	Mantequilla	g	20	100%	0.07	0.07
15	Hinojo	g	10	80%	0.01	0.01
20	Ajo	g	6	100%	0.05	0.05
15	Jamón serrano	g	15	100%	0.87	0.87
CANT. PRODUCIDA: 443 g						
CANT. PORCIONES: 2 DE: 220 gr. Costo p porción: \$ 1,33						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Cocinar la pasta en abundante agua.</p> <p>Sazonar el pollo con ajo y sal y Rellenar con jamón serrano y pimientos, envolver en papel aluminio y llevar al horno durante 30 minutos.</p> <p>Saltear la cebolla y el pimiento.</p> <p>Desglasar con vino blanco y agregar la salsa de soya, azúcar y dejar hervir a fuego lento.</p> <p>Añadir la crema de leche y el queso parmesano.</p> <p>En una sartén elaborar el olio con mantequilla, aceite e hinojo.</p> <p>Agregar la pasta cocida y saltear.</p>						





#### 4.18 Canelón de clavo de olor relleno de pollo en salsa roja y tomate deshidratado

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD


### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Canelón de clavo de olor relleno de pollo salsa roja y tomate deshidratado		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pasta saborizada con clavo de olor (pág. 63)</p> <p>Pollo cocido con sal y especias y desmenuzado</p> <p>Salsa roja</p> <p>Salsa de parmesano</p> <p>Tomate deshidratado cortado en cuadritos</p> <p>Cebolla picada en brunoise</p> <p>Horno precalentado a 180 grados</p>	<p>Canelón de clavo de olor relleno de pollo salsa roja y tomate deshidratado</p>	<p>Para preparar la salsa de queso parmesano, se coloca en un satén caliente 20 ml de crema de leche y 40 gr. de queso parmesano, moviendo constantemente hasta que el queso se diluya. Finalmente, añadir nuez moscada y si es necesario una pizca de sal.</p> <p>Para la salsa roja colocar en una cacerola 40 gr. de cebolla, 30 gr. de puerro, 10 ml. de aceite de oliva y sofreír, agregar 10 gr. de sal. Añadir 25 gr. de zanahoria picada en cuadritos, un kilo de tomate picado y 100 gr. de pasta de tomate y llevar a ebullición. Colocar 10 gr. de ajo, 250 ml. de vino tinto, 2 hojitas de laurel y dejar hervir durante 50 minutos a fuego moderado, agregar agua si es necesario. Retirar las hojas de laurel y licuar. Volver la salsa a la cacerola y agregar un poco de agua. Cocer a fuego lento por unos 10 minutos. Añadir la albahaca cortada en juliana y apagar el fuego.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha técnica de: Canelón de clavo de olor relleno de pollo salsa roja y tomate deshidratado					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
60	Canelón de clavo	g	60	100%	0.12	0.12
100	Pollo desmechado	g	100	100%	0.40	0.40
20	Salsa roja	ml	20	100%	0.25	0.25
10	Tomate deshidratado	g	10	100%	0.45	0.45
15	Salsa de parmesano	ml	15	100%	0.18	0.18
25	Cebolla perla	g	20	80%	0.05	0.05
10	Mantequilla	g	10	100%	0.20	0.20
15	Aceite de oliva	ml	15	100%	0.09	0.09
30	Vino blanco	ml	30	100%	0.45	0.45
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
CANT. PRODUCIDA: 290 g						
CANT. PORCIONES: 1 DE: 290 gr. Costo p porción: \$ 2.20						
TÉCNICAS		FOTO				
<p>Colocar la pasta en agua hirviendo y cocer de 2 a 3 minutos.</p> <p>Saltear la cebolla. Agregar la salsa roja y el vino blanco</p> <p>Añadir el tomate deshidratado y el pollo. Dejar hervir hasta que la mezcla quede bien espesa.</p> <p>Colocar un poco de relleno y formar rollos con la pasta.</p> <p>Hornear por 6 minutos aproximadamente. Servir.</p>						




#### 4.19 Mezzaluna de pimienta dulce en salsa de vegetales

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Mezzaluna de pimienta dulce en salsa de vegetales		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con pimienta dulce (pág. 67) Verduras cortadas en cuadritos Cebolla cortada en brunoise Tomate cortado en cuadritos pequeños.	Mezzalunas de pimienta dulce en salsa de vegetales	Las verduras deben tener un color muy vivo.

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Ficha técnica de: Mezzalunas de pimienta dulce en salsa de vegetales					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
100	Mezzalunas	g	100	100%	0.23	0.23
15	Mantequilla	g	15	100%	0.06	0.06
10	Aceite de oliva	ml	10	100%	0.09	0.09
20	Cebolla perla	g	15	80%	0.01	0,10
15	Zanahoria	g	15	100%	0.05	0.05
15	Brócoli	g	15	100%	0.04	0.04
15	Coliflor	g	15	100%	0.04	0,04
15	Pimiento	g	15	100%	0.06	0.6
15	Vainita	g	15	100%	0.03	0.03
15	Tomate	g	15	100%	0.04	0.04
60	Crema de leche	ml	60	100%	0,60	0.60
20	Parmesano	g	20	100%	0.22	0.22
30	Vino blanco	ml	30	100%	0.45	0.45
5	Sal	g	5	100%	0.02	0.02
5	Ajo pelado	g	4	100%	0.04	0.04
CANT. PRODUCIDA: 355 g						
CANT. PORCIONES: 2 DE: 178 gr. Costo p porción: \$ 0,92						
TÉCNICAS				FOTO		
<p>Colocar la pasta en agua hirviendo y cocer por un tiempo de 2 a 3 minutos.</p> <p>Saltear la cebolla, pimiento, tomate.</p> <p>Añadir el resto de verduras y continuar la cocción.</p> <p>Desglasar con vino blanco y añadir ajo y sal.</p> <p>Añadir la crema de leche y el queso parmesano. Verter la salsa sobre la pasta bien caliente y servir.</p>						




#### 4.20 Pappardelle de azafrán mar y tierra

### FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

### CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: Pappardelle de azafrán mar y tierra		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pasta saborizada con azafrán (pág. 69) Langostinos pelados y limpios Corvina de roca cortada en cuadritos Mejillones enteros lavados Conchas limpias y abiertas Medallón de lomo fino Cebolla cortada en brunoise champiñón, ají, apio y ajo cortados en brunoise	Pappardelle de azafrán mar y tierra	Revisar olor y textura de los mariscos, corvina y lomo

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**  
**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

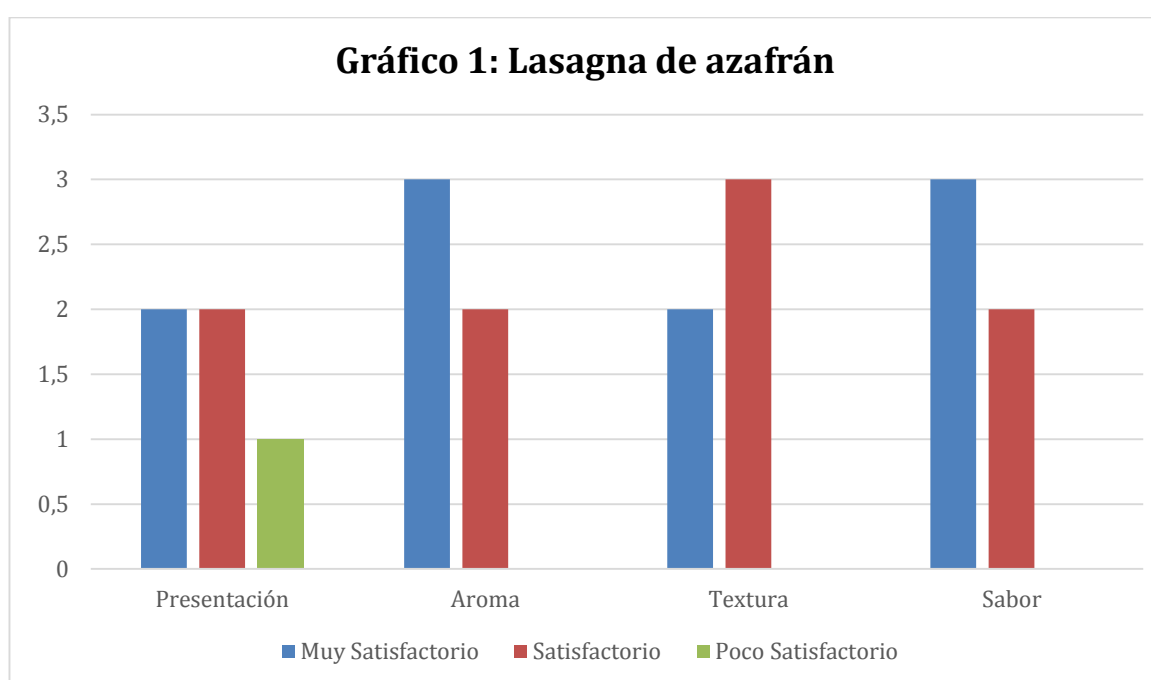
Ficha técnica: Pappardelle de azafrán mar y tierra					Fecha: 8 de diciembre de 2018	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
100	Pappardelle de azafrán	g	100	100%	1.18	1.18
40	Langostino	g	30	75%	0,98	0,98
20	Mejillón	g	20	100%	0.25	0.25
20	Corvina de roca	g	20	100%	0.30	0.30
4	Ají	g	4	100%	0.03	0.03
4	Ajo pelado	g	4	100%	0.02	0.02
4	Apio	g	4	100%	0.02	0.02
30	Cebolla	g	25	80%	0.01	0,01
10	Perejil	g	5	50%	0.02	0,02
30	Vino blanco	ml	30	100%	0.45	0.45
25	Tomate riñón	g	25	100%	0.03	0.03
160	Lomo fino	g	160	100%	1.89	1.89
30	Champiñón	g	30	100%	0.34	0.34
100	Crema de leche	ml	100	100%	0,60	0,60
5	Sal	g	5	100%	0.01	0.01
4	Pimienta	g	4	100%	0.02	0.02
20	Vino tinto	ml	20	100%	0.20	0.20
30	Mantequilla	g	30	100%	0.18	0.18
CANT. PRODUCIDA: 545 g						
CANT. PORCIONES: 3 DE: 180 gr. Costo p porción: \$ 2,18						
TÉCNICAS				FOTO		
Colocar la pasta en agua hirviendo por un lapso de 2 a 3 minutos. Saltear los mariscos y agregar la corvina y añadir cebolla, apio, ajo, ají. Desglasar con vino blanco y hervir a fuego lento. Agregar la crema de leche y reservar. Sellar el lomo salpimentado. Saltear cebolla y champiñón y desglasar con vino tinto. Añadir crema de leche y hervir a fuego moderado. Colocar la salsa sobre la pasta caliente y servir.						



## VALIDACIÓN DE LAS RECETAS

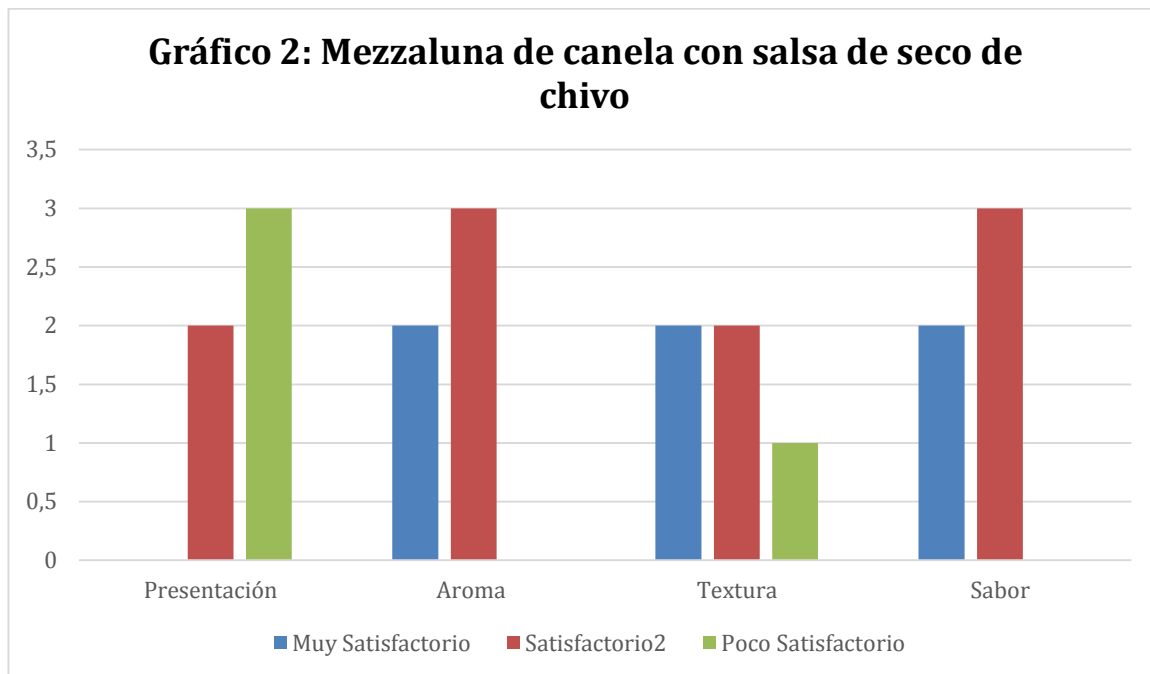
### TABULACIÓN DE RESULTADOS

De acuerdo a la evaluación realizada por cada uno de los invitados a la validación de este proyecto, se presentan los siguientes resultados:



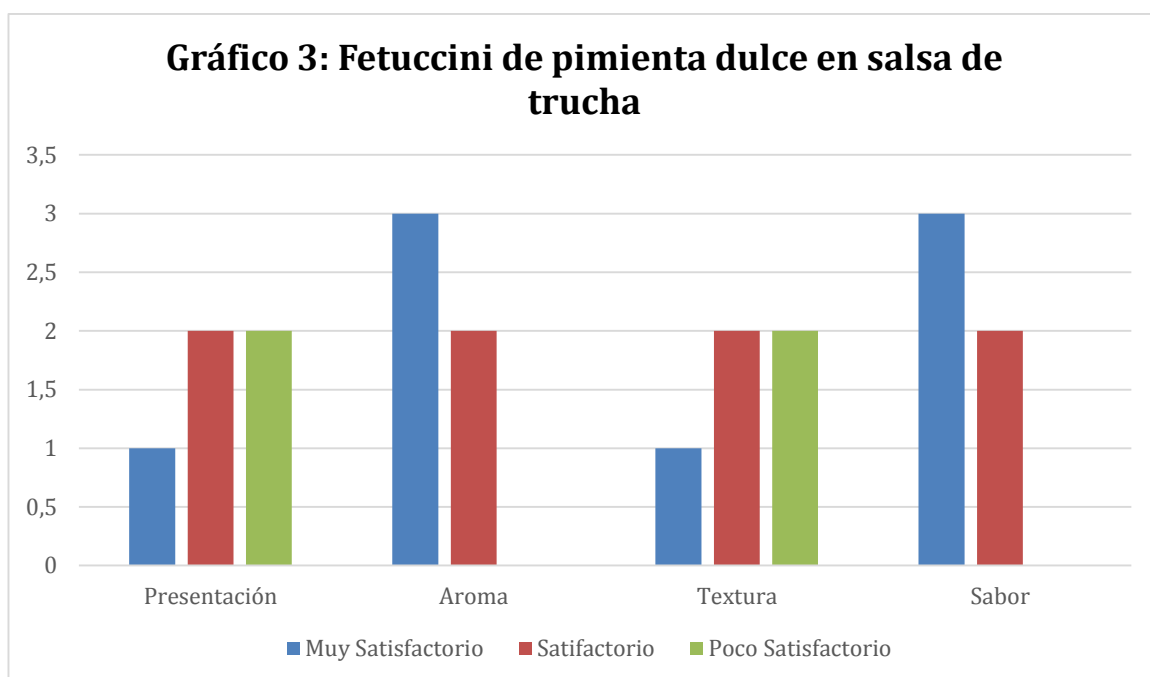
**Fuente:** Hoja de evaluación de la degustación

**Autores:** Sandra Hidalgo, Juan Pablo Vélez



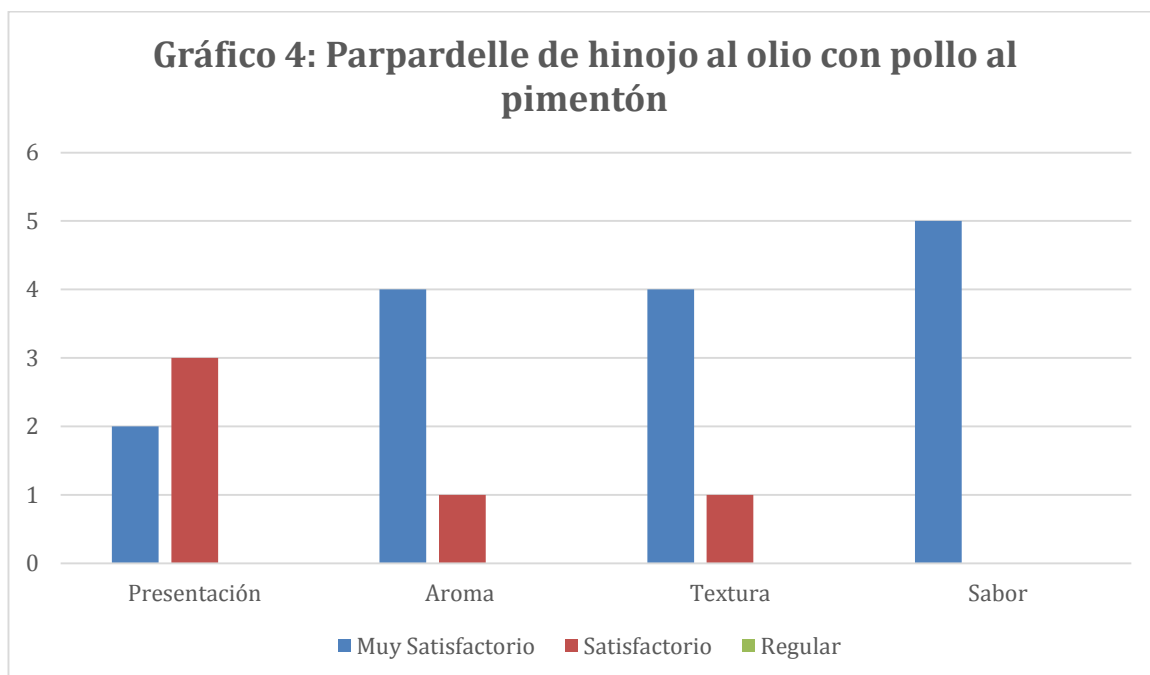
**Fuente:** Hoja de evaluación de la degustación

**Autores:** Sandra Hidalgo, Juan Pablo Vélez



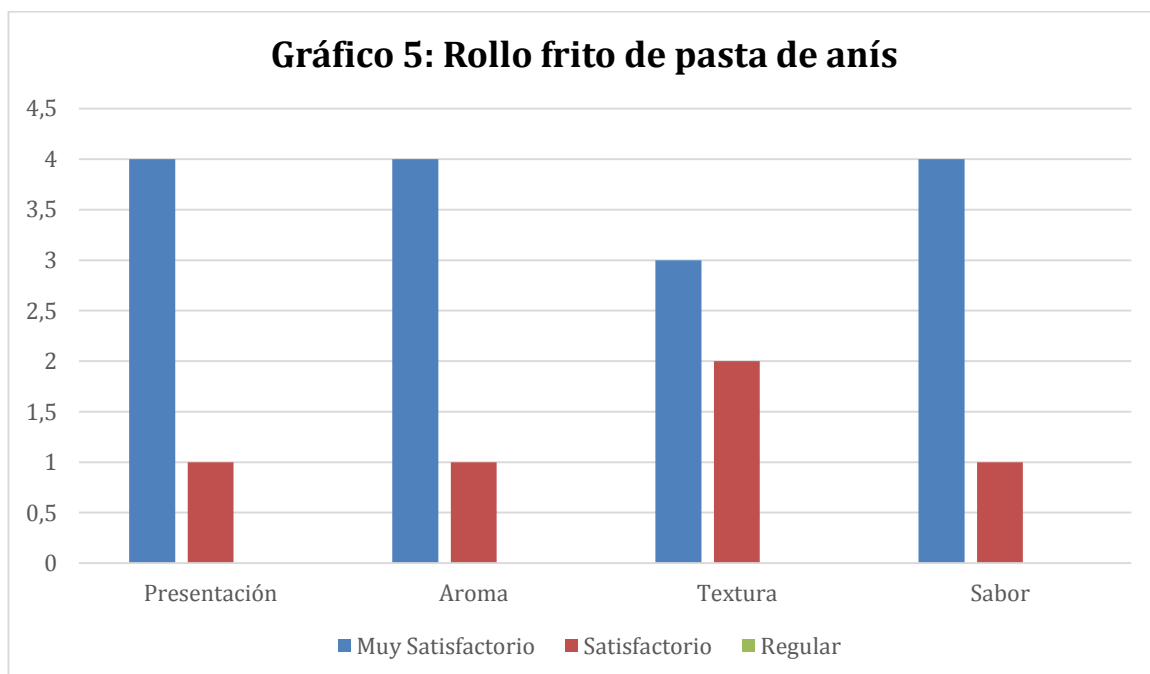
**Fuente:** Hoja de evaluación de la degustación

**Autores:** Sandra Hidalgo, Juan Pablo Vélez



**Fuente:** Hoja de evaluación de la degustación

**Autores:** Sandra Hidalgo, Juan Pablo Vélez

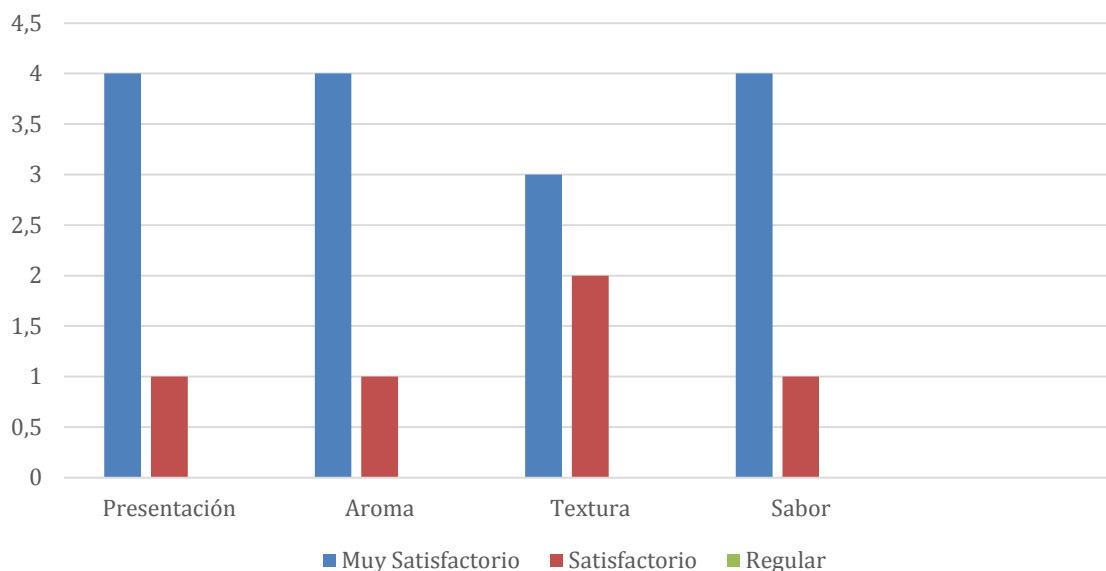


**Fuente:** Hoja de evaluación de la degustación

**Autores:** Sandra Hidalgo, Juan Pablo Vélez



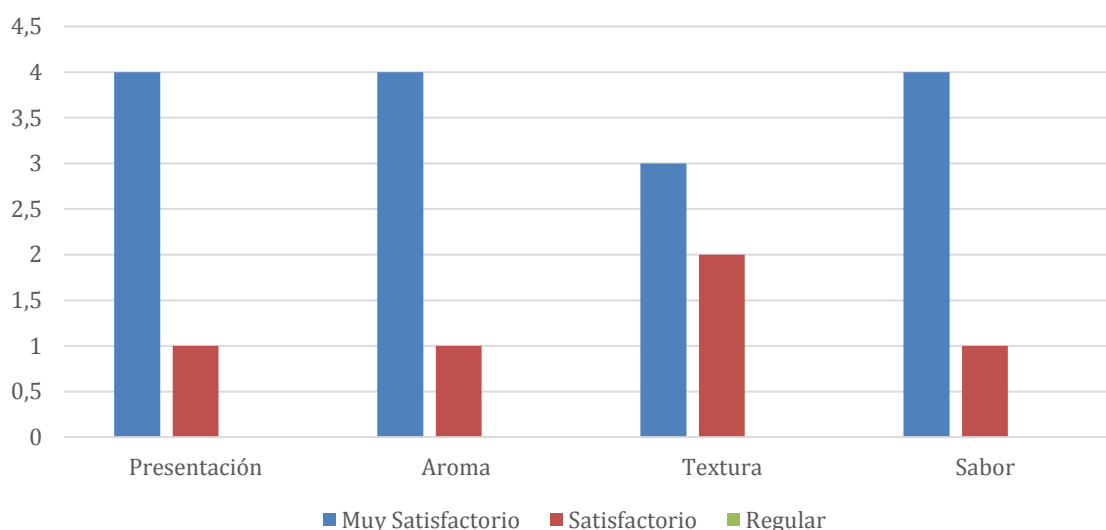
**Gráfico 6: Milhojas de pasta de canela**



**Fuente:** Hoja de evaluación de la degustación

**Autores:** Sandra Hidalgo, Juan Pablo Vélez

**Gráfico 7: Raviolis de clavo de olor rellenos con higo y queso con salsa de caña**



**Fuente:** Hoja de evaluación de la degustación

**Autores:** Sandra Hidalgo, Juan Pablo Vélez



## Conclusión de la validación de recetas

Para que las recetas planteadas en este proyecto sean verificadas se realizó la degustación de las mismas, con profesionales gastronómicos. En la ficha de validación se apreció la presentación, textura, sabor y aroma.

A partir de las evaluaciones realizadas en la degustación de los 7 platos que se presentaron, se verifica que la mayoría tienen buena aceptación, con excepción de la “mezzaluna de canela con salsa de seco de chivo”, al cual se sugiere dar una mejor presentación y cambiar la textura de la salsa, puesto que estaba muy espesa.

Otro plato que tuvo recomendaciones fue el “fettuccini de pimienta dulce en salsa de trucha”, debido a que la pasta no estuvo al dente.

La sugerencia general del jurado es tener mucho cuidado en el momento de la cocción de la pasta.



## CONCLUSIONES

Al realizar este proyecto de intervención sobre la propuesta de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor, se llega a las siguientes conclusiones:

Se realizó un estudio sobre los ingredientes de la pasta, puesto que es necesario conocer los niveles óptimos que estos productos deben tener para ser usados. Del mismo modo se profundizó en el conocimiento sobre las especias dulces, particularmente, en sus propiedades organolépticas, y nutricionales y en las aplicaciones gastronómicas. Esta información, además, ha servido para tomar decisiones importantes el momento de integrar a la masa de la pasta con las diferentes especias dulces de esta propuesta.

Durante proceso de elaboración de la pasta saborizada fue necesario realizar un sinnúmero de pruebas debido a que el sabor de la harina le ganaba a las especias, de igual modo los ingredientes del plato a realizarse.

Se llegó a la conclusión de que para la elaboración de las pastas saborizadas es importante que las especias sean molidas al instante de la preparación puesto que las especias molidas previamente, pueden estar guardados por mucho tiempo y por tanto sus propiedades organolépticas se pierden.

También se notó que para la elaboración de pasta saborizada con hinojo, es necesario el uso de las ramas de hinojo frescas, ya que son más aromáticas que las semillas y por lo tanto mejoran el sabor de la masa.

Otro punto importante en la elaboración de pastas saborizadas con especias dulces es la cocción de la pasta, es decir, que para que los sabores de las especias queden impregnados en la pasta, se procedió a colocar las especias en el agua de cocción.



## RECOMENDACIONES

Se considera que antes de realizar cualquier tipo de propuestas gastronómicas, se tenga un conocimiento previo de los productos a utilizarse, de ello depende la creatividad en el momento de la preparación de un determinado plato, en este caso partiendo de la pasta italiana.

Es preciso reiterar que si bien las prácticas constantes en la búsqueda del plato que cubra nuestras expectativas creativas en el ámbito culinario no nos satisfacen, la repetición y práctica nos guiará a la satisfacción y entrega del producto final.

Es importante exponer que cuando se utilice los elementos saborizantes para un nuevo producto, en este caso las especias, se tenga en cuenta la cantidad específica del mismo, pues depende de la cantidad exacta para que se obtenga el sabor deseado. En este camino de probar nuevos sabores en pastas, hemos realizado muchas pruebas, pues en algunos casos ha sido necesario el uso no solo de las especias en polvo, sino también de esencias para conseguir el gusto apropiado.

Si bien podemos encontrar las especias en granos que es la forma más común en la que se pueden encontrar, es recomendable también que se busque la opción de usar las plantas frescas como en el caso del hinojo que no solamente se lo encuentra en semilla, sino también en ramas frescas y también los bulbos.

Igualmente, se recomienda que cuando se elabore pastas saborizadas con especias, en el agua que se vaya a cocer la pasta se coloque la especia utilizada en la masa, de esta manera el sabor de la pasta tendrá más concentración y será más atractivo al paladar.



## BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, Karime de los Ángeles. Elaboración De Una Pasta Alimentaria A Partir De Sémolas De Diferentes Variedades De Cebada. 2007, p. 50, Recuperado el 16 de abril de 2018 de <https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/10961/Elaboracion%20pasta%20alimentaria%20cebada.pdf>
- A Republica. (01 de Febrero de 2009). *Gastronomía & Cía*. Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/02/01/clavos-de-olor/>
- Alimentos org. (2018). *Aimentos org*. Obtenido de <https://alimentos.org.es/azafran>
- Armendáriz Sanz, J. L. (2004). *Procesos de Cocina* (1ª edición ed.). Madrid, España: Thomson Paraninfo.
- Armendáriz, J. L. (2008). *Técnicas Elementales de Cocina*. Madrid, España: Thomson Paraninfo.
- Astiarán, I. y. (2002). *ALIMENTOS, Composición y Propiedades* (Segunda Edición ed.). Madrid, España: McGraw Hill Interamericana.
- Bellahsen, F. y. (2002). *Delicias de Marruecos*. Madrid, España: H Cliczkowski-Onlybooks, S.L.
- botanical-online. (2018). *.botanical-online*. Obtenido de <https://www.botanical-online.com/medicinalsanis.htm>
- Calaveras, J. (1996). *Tratado de Panificación y Bollería* (1ª edición ed.). Madrid: A. Madrid Vicente.
- Cardinale, Antonello et al. (2005). *PASTA ES SALUD*. (M. d. Fuente, Ed.) Recuperado el 22 de Febrero de 2018, de <http://www.lamoderna.com.mx/images/libros/pastaEsSalud1.pdf>
- Coello Domínguez, M. G. (2014). *La química y el arte culinario*. Obtenido de <http://caumas.org/wp-content/uploads/2015/10/LA-QUIMICA-Y-EL-ARTE-CULINARIO.pdf>.
- Culinaria Könnemann. (2007). *Un paseo gastronómico por España*. (A. y. Berasain, Trad.) Barcelona, España: Culinaria Könnemann.
- CULTURAL. (2004). *La Nueva Cocina de Hoy. Pastas y Huevos*. Madrid, España: CULTURAL, S.A.
- Diario Vasco. (24 de febrero de 2017). <http://guiagastronomika.diariov>



[asco.com/noticias/donde-viene-costumbre-tomar-postre-201702241309.php](http://asco.com/noticias/donde-viene-costumbre-tomar-postre-201702241309.php).

Recuperado el 15 de junio de 2018

Diario Vasco. (s.f.). 6.

diariovasco.com. (27 de enero de 2017). ¿Qué diferencian a los rollitos vietnamitas de los rollitos de primavera? *Guía Gastronómika*.

DK. (2008). *cocina fácil internacional Pasta*. Londres, Inglaterra: DK.

Ediciones Daly. (1990). *Nueva cocina y repostería color*. Madrid, España: Ediciones daly.

ETAPA. (2018). *etapa.net.ec*. Recuperado el 20 de abril de 2018, de <http://etapa.net.ec>.

Everest. (2003). *Toda la Gastronomía de la A a la Z* (1ª edición ed.). León, España: Everest.

Everest. (2004). *Enciclopedia Practica de Cocina PASTA*. (A. Berasán, Trad.) León, España: Everest.

Everest. (2005). *Cocina Completa Le Cordon Bleu*. (M. L. Rodríguez, Trad.) León, España: Evergráficas, S.L.

Fundación Española de Nutrición. (sf). <http://www.fen.org.es/mercadoFen/pdfs/canela.pdf>.

Gómez de Silva, G. (2010). *Diccionario Internacional de la Gastronomía* (2ª edición ed.). México, México: Fondo de Cultura Económica.

Hoy. (12 de agosto de 2005). Historia de la lasaña. *hoy.com.do*.

latros. (1995). *Cocina Ecuatoriana e Internacional*. Colombia: latros.

INEN. (2000). PASTAS ALIMENTICIAS O FIDEOS. REQUISITOS. (1ª). Quito, Ecuador.

INEN. (2006). HARINA DE TRIGO. REQUISITOS. (3ª). Quito, Ecuador.

INEN. (2013). *REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 064:2012. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS*. Recuperado el 2 de Abril de 2018, de <http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/03/RTE-058-1R.pdf>.

INEN. (2014). PASTAS ALIMENTICIOS O FIDEOS SECOS. REQUISITOS. Quito, Ecuador.

INEN. (2015). *TRAZABILIDAD EN LA CADENA ALIMENTARIA. HUEVOS Y OVOPRODUCTOS. REQUISITOS*. Recuperado el 12 de abril de 2018, de



[www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/07/nte\\_inen\\_2877.pdf](http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/07/nte_inen_2877.pdf).

Instituto de Estudios del Huevo. (2009). *El Gran Libro del Huevo* (1 ed.). Madrid, España: Everest.

Jaramillo, M. (2007). *Menús*. Cuenca: Departamento de Cultura, Universidad de Cuenca.

Könemann. (2004). *Un viaje culinario por Francia*. Barcelona, España: Könemann.

Könemann. (2006). *Italia, la cocina mediterránea*. (M. V. Cervantes, Trad.) Barcelona, España: Könemann.

Le Cordon Bleu. (2001). *Las Técnicas del Chef*. (A. M. Pérez Martínez, Trad.) Madrid, España: Blume.

Lescano, E. (2009). Pastas Alimenticias. *Alimentos Argentinos*(46).

Loewer, E. (1998). *Cocina para Profesionales*. Madrid: Paraninfo.

McGee, H. (2004). *ON FOOD AND COOKING, The science and Lore of the kitchen*. (S. Hidalgo, Trad.) New York, NY, Estados Unidos: Scribner.

Mora Guzmán, A. C. (2012). EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DE COCCIÓN Y CALIDAD SENSORIAL DE PASTA ELABORADA A PARTIR DE MEZCLAS DE SÉMOLA DE TRIGO Y HARINA DE QUINUA. Medellín, Colombia.

Moreno Blanco, L. (2008). *Diccionario de voces culinarias* (1ª edición ed.). Bogotá, Colombia: Universidad Externado de Colombia.

Morris, S. y. (1999). *La Gran Enciclopedia de las Especies*. (A. M. Gil, Trad.) Londres, Inglaterra: Edicione Hyma - Grupo Editorial Edipresse.

Navarro, E. (3 de Febrero de 2017). ¿Qué agua es mejor para cocinar cada guiso? *La Vanguardia*.

Niethammer, C. (1999). *American Indian Cooking*. New York: First Bison Books.

NTE INEN 1973 (2011). (2011). *Huevos Comerciales y Ovoproductos*. Recuperado el 22 de abril de 2018, de <https://ia601603.us.archive.org/29/items/ec.nte.1973.2011/ec.nte.1973.2011.pdf>.

Nutritionvalue.org. (2018). [https://www.nutritionvalue.org/Spices%2C\\_ground%2C\\_allspice\\_nutritional\\_value.html](https://www.nutritionvalue.org/Spices%2C_ground%2C_allspice_nutritional_value.html).

Pozuelo, J. y. (2004). *Técnicas Culinarias* (1ª edición ed.). (T. E. Spain, Ed.) Madrid, España: Thomson Paraninfo.



- Publications International, Ltd. (2006). *Colección Clásica de Comida Italiana*. Lincolnwood, Illinois, Estados Unidos de América: Publications International, Ltd.
- Reader's Digest. (1996). *Like Grandma Used to Make. A Treasury of Fondly Remembered Dishes*. Pleasantville, New York, Estados Unidos de América: The Reader's Digest Association, Inc.
- Real Academia Española. (abril de 2014). *dle.rae.es*. Recuperado el 18 de marzo de 2018, de <http://dle.rae.es/?id=S5QKx5t>.
- Real Academia Española. (2014). *dle.rae.es*. Recuperado el 28 de abril de 2018, de [www.dle.rae.es](http://www.dle.rae.es).
- Real Academia Española. (2014). *dle.rae.es*. Recuperado el 17 de abril de 2018, de <http://dle.rae.es/?id=0LndtGh>.
- Real Academia Española. (2014). *dle.rae.es*. Recuperado el 30 de abril de 2018, de <http://dle.rae.es/?id=VqoSGIn>.
- Real Academia Española. (2014). *dle.rae.es*. Recuperado el 30 de abril de 2018, de <http://dle.rae.es/?id=TqIRSBE>.
- Real Academia Española. (2014). *dle.rae.es*. Recuperado el 30 de abril de 2018, de <http://dle.rae.es/?id=Wd9Zo2x>: <http://dle.rae.es/?id=Wd9Zo2x>
- Real Academia Española. (2014). *dle.rae.es*. Recuperado el 17 de abril de 2018, de <http://dle.rae.es/?id=1BKpQj3>.
- Real Academia Española. (2014). *dle.rae.es*. Recuperado el 21 de abril de 2018, de <http://dle.rae.es/?id=KlyzyqH>.
- Rivas Carrión, K. (2012). *Guía ilustrada de especies agrobiológicas en el Ecuador* (1ª edición ed.). Cuenca, Ecuador.
- Sandoval, G. e. (2010). *Manual de elaboración de pastas alimenticias*. Recuperado el 20 de Febrero de 2018, de [repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/810/1/L-SENESCYT-0107.pdf](http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/bitstream/28000/810/1/L-SENESCYT-0107.pdf): <http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec/handle/28000/810>
- Sanjuán, G. (2003). *Cocina de Reyes y Pobres*. Madrid: Libsa.
- Teubner, C. (1995). *Las 100 recetas de cocina más famosas del mundo*. (Everest, Ed., & B. Hernández, Trad.) León, España: Evergráficas.
- Teubner, C. y. (1992). *El Gran Libro de la Cocina de todo el Mundo*. León.
- Vegaffinity. (2018). *Hinojo, beneficios y propiedades nutricionales*.
- Villegas, M., & Sarah, R. (2007). *La Comida de Francia*. Londres: Murdoch Books Pty Limited.





Vintimilla de Crespo, E. (2005). *El sabor de los Recuerdos*. Cuenca, Ecuador: ALTAFLOR.

Vivancos Sámpser, G. (2003). *Diccionario de Gastronomía*. (Everest, Ed.) León, España.

William, J. (2003). *Cocinas del Mundo TAILANDIA*. (D. Egea, Trad.) Reino Unido: Parragon.

Wright, J. y. (2003). *Técnicas Culinarias - Le Cordon Blue: Pastas, arroz y salsas*. (R. C. Camarasa, Trad.) Barcelona, España: Blume.

Wright, J. y. (2007). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. (Blume, Ed.) Barcelona, España: Blume.



## ANEXO 1: HOJA DE EVALUACIÓN

### HOJA DE EVALUACIÓN

Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor													
Autores: Sandra Hidalgo Juan Pablo Vélez										Directora: Mag. Marlene Jaramillo Fecha: 3 de diciembre de 2018			
ITEM	VALORACIÓN												RECOMENDACIÓN
	Presentación			Aroma			Textura			Sabor			
	MS	S	R	MS	S	R	MS	S	R	MS	S	R	
Lasagna de Azafrán													
Mezzaluna de canela con salsa de seco de chivo													
Fetuccini de pimienta dulce en salsa de trucha													
Parpardelle de Hinojo al olio con pollo al pimentón													
Rollo frito de pasta de anís													
Milhojas de pasta de canela													
Raviolis de clavo de olor rellenos con higo y queso con salsa de caña													

MS= Muy Satisfactorio      S= Satisfactorio      R= Regular

**Autores:** Sandra Hidalgo y Juan Pablo Vélez



## ANEXO 2: DISEÑO APROBADO



Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 24 de noviembre de 2017

Señores  
**SANDRA NOEMÍ HIDALGO LAZO**  
**JUAN PABLO VÉLEZ MOLINA**  
ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD  
Universidad de Cuenca  
Presente.-

Por medio de la presente nos permitimos informar que en sesión llevada a cabo el día de hoy viernes 24 de noviembre de 2017, el Consejo Directivo, conoció el diseño de su trabajo de titulación, intitulado "PROPUESTA DE APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTA CON ESPECIAS DULCES EN PREPARACIONES DE COCINA DE AUTOR", con N° 462, dirigido por la Mg. Marlene Jaramillo; y, en uso de sus atribuciones RESOLVIO: APROBARLO.

Se les recuerda a los Señores **SANDRA NOEMÍ HIDALGO LAZO** y **JUAN PABLO VÉLEZ MOLINA**, que se encuentran incurso en la disposición General Cuarta del Régimen Académico vigente que dice:

**CUARTA.-** "Cuando el estudiante haya cumplido y aprobado la totalidad del plan de estudios excepto la opción de titulación escogida dentro del plazo establecido en la Disposición General Tercera, y hayan transcurrido hasta 10 años, contados a partir del último período académico de la respectiva carrera o programa, deberá matricularse y tomar los cursos, asignaturas o equivalentes para la actualización de conocimientos, pagando el valor establecido en el Reglamento para la Regulación de Aranceles, Matriculas y Derechos en las Instituciones de Educación Superior Particulares y lo establecido en el Reglamento para garantizar el cumplimiento de la Gratuidad de la Educación Superior Pública en el caso de las Instituciones de Educación Superior Públicas. Adicionalmente deberán rendir y aprobar una evaluación de conocimientos actualizados para las asignaturas, cursos o sus equivalentes que la IES considere necesarias, así como culminar y aprobar el trabajo de titulación o aprobar el correspondiente examen de grado de carácter complejo, en el que deberá ser distinto al examen de actualización de conocimiento."

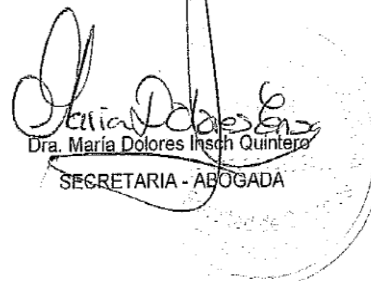


Mg. Karina Farfán Pacheco

DECANA

Facultad de Ciencias de la hospitalidad

Atentamente,



Dra. María Dolores Insch Quintero

SECRETARIA - ABOGADA

c.c.: Directora de la Unidad de Titulación: Mg. Marlene Jaramillo Granda  
Director de trabajo de Titulación: Marlene Jaramillo  
Secretaria/o de Carrera  
Archivo



Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 22 de noviembre de 2017

Doctora  
María Dolores Insch Quintero  
SECRETARIA - ABOGADA  
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad  
Universidad de Cuenca  
Presente.-

De nuestra consideración:

Con un atento saludo, a continuación detallamos el trabajo de Titulación sugerido de parte de la Unidad de Titulación, para su aprobación en Consejo Directivo:

Proyecto de Intervención No. 462, dirigido por la **Mg. Marlene Jaramillo**; elaborado por los estudiantes: **SANDRA NOEMÍ HIDALGO LAZO y JUAN PABLO VÉLEZ MOLINA**, pertenecientes a la carrera de Gastronomía.

**Tema:** PROPIEDAD DE APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTA CON ESPECIAS DULCES EN PREPARACIONES DE COCINA DE AUTOR.

**Objetivo General:** Aplicar técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor.

**Objetivos Específicos:** 1. Conocer las características generales de los ingredientes de la pasta. 2. Analizar las especias dulces a utilizar para la elaboración de la pasta y su posterior aplicación. 3. Desarrollar pastas aromatizadas para aplicar en la cocina de autor con las técnicas respectivas.

**Línea de Investigación:** La cocina experimental y la cocina tradicional en el siglo XXI en el Ecuador.

**Docentes que emiten el informe:** Mg. Marlene Jaramillo (jefe de Unidad de Titulación), Mg. Patricia Ortiz (revisora). **Fecha de entrega del informe:** 22 de noviembre de 2017.

  
Leda Marlene Jaramillo, MSc.  
DIRECTORA UNIDAD DE TITULACIÓN

Atentamente,

  
Nancy Karla Delgado G., MSc. D.  
MIEMBRO UNIDAD DE TITULACIÓN

462

Se sugiere aprobación (21)  
21 noviembre 2017  
Kriszta J. Jaramillo  
Título en



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Aprobado  
24-11-2017



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD**

**CARRERA DE GASTRONOMÍA**

Proyecto de intervención previo a la obtención del título de:

“Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”

**Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con  
especias dulces en preparaciones de cocina de autor**

**DIRIGIDO POR:**

Mgs. Marlene Jaramillo

**REALIZADO POR:**

Sandra Noemí Hidalgo Lazo

Juan Pablo Vélez Molina





#### 4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Para la presentación del tema de este proyecto, se realizó una revisión bibliográfica sobre las pastas. Se ha propuesto la investigación en este tema puesto que no se ha encontrado pastas saborizadas con especias dulces. Partiendo de esta investigación, se considera conveniente el desarrollo de un recetario con este producto, teniendo como centro de la presente propuesta las técnicas usadas para la elaboración de pastas frescas y secas, cortas y largas. Como resultado se obtendrá un recetario en que constarán la elaboración de las veinte recetas con pastas saborizadas con especias dulces.

Por lo tanto, el desarrollo de esta propuesta pretende demostrar que las pastas pueden contener especias dulces para dar un nuevo sabor, y por ello se desarrollarán recetas con esta pasta para que sirva como una fuente de información y difusión para las personas afines al campo académico y gastronómico.

#### 5. OBJETIVOS

##### General:

Aplicar técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor.

##### Específicos:

1. Conocer las características generales de los ingredientes de la pasta.
2. Analizar las especias dulces a utilizar para la elaboración de la pasta y su posterior aplicación.
3. Desarrollar pastas aromatizadas para aplicar en la cocina de autor con las técnicas respectivas.

#### 6. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

Para el desarrollo de este proyecto se usará el método cualitativo que permite obtener información de fuentes directas con personas entendidas en el tema. Se pretende recoger la información necesaria para la creación de nuevos platos con pasta, lo que enriquece esta investigación. La técnica cualitativa que se usará la entrevista no estructurada porque "permite un intercambio fluido y libre entre entrevistador y entrevistado, empleando en general preguntas abiertas llevadas a cabo en forma de conversación" (Castro, 2010, pág.177).



“Las Buenas Hierbas”, aborda el tema de todas las clases de hierbas y especias que se encuentran a nivel mundial y que se puede utilizar en diferentes preparaciones gastronómicas.

Jennie Harding en El Libro Plantas Aromáticas Gastronómicas nos permite revisar información sobre diferentes plantas aromáticas utilizadas en la gastronomía.

“Manual de Escritura Académica” de Andrés Vallejo, es un instrumento bibliográfico muy útil, puesto que es una guía académica al momento de realizar una investigación.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- Berry, M. (1998). *Guía Básica de Técnicas Culinarias* (1ª edición en lengua española ed.). (A. M. Martínez, Trad.) Barcelona, España: Blume.
- Corbeta, P. (2007). *Metodología y técnicas de la investigación social*. Madrid, España: McGraw Hill.
- Cox, L. W. (2005). *Ingredientes*. (A. Sandu, Trad.) Barcelona, España: h.f. ULLMAN.
- Culinaria Könnemann. (2005). *Especialidades de Italia El Arte de la Cocina* (española ed.). (L. Á. Ambrosio Berasain Villanueva, Trad.) Tandem –verlag GmbH, Alemania: Könnemann.
- Everest. (2004). *Enciclopedia práctica de Cocina - PASTA*. (A. Berasain, Trad.) León, España: Everest.
- Harding, J. (2011). *Las Buenas Hierbas*. (A. M. Gutierrez, Trad.) Bath, Reino Unido: Parragon.
- Könnemann. (1999). *El libro Esencial de la Pasta*. Murdock Books.
- Ledesma, C. C. (2010). *Investigación Cualitativa*. Cuenca, Ecuador: Facultad de Jurisprudencia de la Universidad de Cuenca.
- Montalbán, M. Á. (2009). *Plantas Aromáticas Gastronómicas*. Madrid, España: Mundi Prensa.
- PHAIDON. (2010). *Pasta - La cuchara de plata*. Nueva York: Phaidon Press Limited.
- Roux, M. (2006). *SALSAS dulces y saladas, clásicas y modernas* (Cuarta edición ed.). (Elfos, Ed., & T. suárez, Trad.) Barcelona, España: Elfos.
- Teubner, C. B. (2003). *El Gran Libro de la Cocina Italiana*. (Everest, Ed.) León, España: Evergráfica.
- Treuillé, J. W. (2004). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. Barcelona: Blume.
- Vallejo, R. (2013). *Manual de Escritura Académica*. Quito, Ecuador: Corporación Editora Nacional.
- Whittington, D. L. (2005). *Hornear pan, pastas y pasteles* (Primera edición en lengua española ed.). (N. S.A., Ed., & M. G. Manuel, Trad.) Barcelona, España: Blume.



## PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

### 1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor.

### 2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE / CORREO ELECTRÓNICO

Sandra Noemí Hidalgo Lazo

Juan Pablo Vélez Molina

[sandra12@hotmail.com](mailto:sandra12@hotmail.com)

[jppmolina@gmail.com](mailto:jppmolina@gmail.com)

### 3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Esta investigación permite presentar una propuesta para aplicar las técnicas de la elaboración de pasta con especias dulces tales como: anís, pimienta dulce, canela, clavo de olor, hinojo y azafrán. Como resultado se obtendrán platos innovadores.

Para cumplir con este propósito, se iniciará con el estudio bibliográfico en libros de cocina de autoras nacionales e internacionales, para luego realizar un estudio de campo en los lugares donde se elabora pasta y finalmente incorporar ingredientes como especias dulces: anís, pimienta dulce, canela, clavo de olor, hinojo y azafrán.

Para este trabajo es importante la investigación de campo razón por la cual se realizará visitas y entrevistas en tres restaurantes de cocina italiana más reconocidos de la ciudad.

En cuanto al contenido del proyecto se presenta en primer lugar las características generales de la pasta, valor nutricional y usos en la actualidad. Luego se realiza un análisis de las especias dulces y las técnicas a utilizar en la preparación, para finalmente desarrollar la propuesta de la elaboración de pastas saborizadas y presentar veinte recetas de cocina de autor.





También se aplicará el método cuantitativo, puesto que un desarrollo será apoyado en la investigación y aplicación de la información existente en la revisión bibliográfica de diversas fuentes (Corbetta, 2007) como las estadísticas oficiales como por ejemplo del INEI.

Otra técnica a usar son las técnicas culinarias aplicadas a la pasta como el amasado, reposado, laminado, moldeado, y secado o congelado, según el tipo de pasta, mismas que serán utilizadas para la aplicación y creación de la nueva propuesta gastronómica.

## 7. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA.

“El libro Esencial de la Pasta” de la editorial Murdoch Books contiene diferentes tipos de elaboración de pastas secas y frescas. Así como un amplio repertorio de pastas con salsas clásicas y diferentes tipos de rellenos salados y dulces.

En el Gran Libro de la Cocina Italiana escrito por Carlo Bernasconi y Christian Teubner, trata sobre la cocina italiana, región por región, en la que se expone un amplio repertorio de recetas con pastas saladas.

El Gran Libro de los Alimentos del Mundo de Christian Teubner es un compendio de los diferentes tipos de preparación de alimentos a nivel mundial y entre los cuales hace referencia a Italia, en la que presenta una guía de los tipos de pastas.

El libro Pasta- la cuchara de plata de Phaidon Editores contiene la historia y las recetas más sobresalientes de los diferentes tipos de pasta italiana tanto secas como frescas, cortas y largas.

Ingredientes, es un libro que recopila todos los productos utilizados en la elaboración de creaciones gastronómicas.

En el libro Técnicas Culinarias de Le Cordon Bleu, presenta una guía de los utensilios y la preparación de los diferentes tipos de pastas tales como cortas, largas, rellenas, etc.

Merry Berry, en su libro “Guía Básica de las Técnicas Culinarias” presenta información sobre los tipos de especias que existen y como utilizarlos en preparaciones gastronómicas.

El libro “Hornear pan, pastas y pasteles” es una guía de recetas y métodos para realizar panes, pastas, etc., además contiene técnicas paso a paso para la elaboración de pastas y masas.



## UNIVERSIDAD DE CUENCA

### A. TALENTO HUMANO

RECURSO	DEDICACIÓN	VALOR TOTAL
Director	1 hora / semana / 12 meses	480,00
Estudiantes (2)	20 horas semana / 12 meses	2.400,00
Total		2.880,00

### 10. RECURSOS MATERIALES

RECURSO	CANTIDAD	RUBRO	VALOR TOTAL
<b>Material de oficina</b>			
Resmas de papel	2	4,00	12,00
Perforadora	1	3,00	3,00
Grapadora	1	2,00	2,00
Copias	500	0,02	10,00
Esferos	10	0,35	3,50
Tinta de impresión	1	7	7
Computadora MacBook Air	1	1500,00	1500,00
Cámara fotográfica (celular) iPhone 6	1	500	500
Internet	12 meses	21,00 mensuales	252,00
<b>Material Bibliográfico</b>			
Manual de escritura académica	1	5	5,00
Libros de cocina	2	50	100,00
			2390,00







### 13. PRESUPUESTO

Propuesta de aplicación de técnicas de elaboración de pasta con especias dulces en preparaciones de cocina de autor.

Conceptos	Aporte del estudiante	Otros aportes	Valor total
<b>Recursos Humanos</b>			
Director		X	480,00
Investigadores	X		2400,00
<b>Gastos de la investigación</b>			
Insumos	X		298,10
Material de oficina	X		2037,25
Bibliografía	X		105,00
Internet	X		252,00
Laboratorio	X		
Máquinas y equipos de laboratorio	X		100,00
<b>Gastos de Movilización</b>			
Transporte	X		200,00
Otros	X		200,00
<b>TOTAL</b>			6072,00



## 13. ESQUEMA

### CAPÍTULO I: LA PASTA: Ingredientes y Características

1.1 Ingredientes: harina, huevos, agua y aceite

*los transgénicos*

1.2 Técnicas de elaboración

1.3 Valor nutricional de la pasta

1.4 Usos generales de la pasta

### CAPITULO II: CARACTERÍSTICAS GENERALES Y ORGANOLÉPTICAS DE LAS ESPECIAS DULCES PARA LA ELABORACIÓN DE LA PASTA

2.1 El anís

2.2 La canela

2.3 El hinojo

2.4 El clavo de olor

2.5 El azafrán

2.6 La pimienta dulce

### CAPÍTULO III: TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PASTAS AROMATIZADAS

3.1 Mezclado

3.2 Amasado

3.3 Laminado

3.4 Trefilado

3.5 Secado

### CAPITULO IV: APLICACIÓN DE LA PASTA EN COCINA DE AUTOR: FICHAS TECNICAS

4.1 Fettuccini de anís estrellado y nuez moscada con cerdo grillado en salsa de vino

4.2 Fettuccini de pimienta dulce con salsa de trucha

4.3 Lasagna de azafrán



- 4.4 Bionos de pasta de arroz y especias
- 4.5 Cappelletti de canela en salsa de tocino
- 4.6 Raviolón de uvafrón con áspic frutal
- 4.7 Gnocchi de clavo de olor en salsa de queso
- 4.8 Parpardelle de canela con chocolate en salsa de queso ahumado y salami
- 4.9 Agnolotti de hinojo con salmón salsa de champagne
- 4.10 Mezzaluna de pimienta dulce rellenos de higo y queso con salsa de caña
- 4.11 Tarta de mil hojas con pasta de canela
- 4.12 Raviolis de aulís gratinados con tres quesos
- 4.13 Fettuccini de uvafrón en salsa de mariscos
- 4.14 Raviolón de clavo de olor y chocolate en salsa de frutos rojos
- 4.15 Mezzaluna de canela fritos en salsa de seco de chivo
- 4.16 Tiramisú en pasta de canela
- 4.17 Parpardelle de hinojo al olio con pollo al pimentón
- 4.18 Canelón de clavo de olor relleno de pollo en salsa roja y tomate deshidratado
- 4.19 Mezzaluna de pimienta dulce en salsa de vegetales
- 4.20 Parpardelle de azafrán mar y tierra

## CONCLUSIONES

## 14. ANEXOS

ANEXO 1: DISEÑO APROBADO POR EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD

